FRANKE

IT **Manuale d’istruzioni** I
Piano di cottura da incasso

GB **User and installation instructions**
Built-in hob

FR **Conseils d’utilisation et d’installation**
Table de cuisson encastrable

DE **Gebrauchs- und Installationsanleitungen**
Einbau-Gasmulde

NL **Instructies voor het gebruik en installeren**
Inbouwkookplaat

ES **Instrucciones para el uso e instalación**
Placa de cocción empotrable

PT **Instruções de utilização e instalação**
Placa de encastrar

GR **Οδηγίες χρήσης και εγκατάστασης**
Εντοιχιζόμενη μονάδα εστιών

TR **Kullaným ve kurulum için talimatlar**
Ankastre Ocak

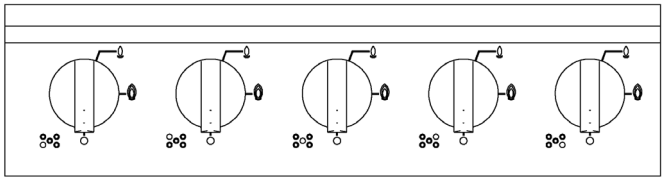
RU **Инструкуии по установке и эксплуатации**
Встраиваемая варочная панель

PL **Instrukcje obsługi i instalacji**
Płyta do zabudowy

**PAC 5 GAV-MTC**

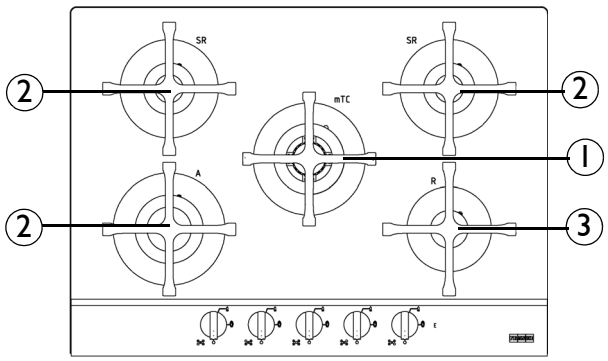
| | |
|---|---|
| IT | Zona comandi |
| GB | Controls zone |
| FR | Zone des Commandes |
| DE | Bedienfeld |
| NL | Bedieningszone |
| ES | Zona de mandos |
| PT | Zona comandos |
| GR | Περιοχή χειριστηρίων |
| TR | Kontrol paneli |
| RU | Панель управления |
| PL | Strefa przycisków sterujących |

**A**



| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| IT | Cruscotto Comandi: | 1) Mini tripla corona | 2) Semirapido | 3) Ausiliario |
| GB | Control Panel: | 1) Mini triple crown | 2) Semi-rapid | 3) Auxiliary |
| FR | Bandeau de commande : | 1) Mini triple couronne | 2) Semi-rapide | 3) Auxiliaire |
| DE | Bedienfeld: | 1) Mini facher Brennerkranz | 2) Normalbrenner | 3) Zusatzbrenner |
| NL | Bedieningspaneel: | 1) Mini grote brander | 2) Halfsnelle brander | 3) Sudderbrander |
| ES | Panel de mandos: | 1) Mini triple corona | 2) Semirrápido | 3) Auxiliar |
| PT | Painel de comandos: | 1) Mini tripla coroa | 2) Semi-rápido | 3) Auxiliar |
| GR | Πίνακας χειριστηρίων: | 1) Μίνι τριπλή κορόνα | 2) Ημιταχεία | 3) Βοηθητική |
| TR | Kontrol Paneli: | 1) Mini üç bilezikli | 2) Yarı hızlı | 3) Yardımcı |
| RU | Панель управления: | 1) Тройная миникорона | 2) Средняя (полубыстрая) | 3) Вспомогательная |
| PL | Panel sterowania: | 1) Mini potrójna korona | 2) Średniej mocy | 3) Pomocniczy |

**B**



| | | |
|---|---|---|
| IT | Installazione | Fig. I |
| GB | Installation | Fig. I |
| FR | Installation | Fig. I |
| DE | Installation | Abb. I |
| NL | Installatie | Fig. I |
| ES | Instalación | Fig. I |
| PT | Instalação | Fig. I |
| GR | Εγκατάσταση | Εικ. I |
| TR | Kurulum | Şek. I |
| RU | Установка | Рис. I |
| PL | Instalacja | Rys. I |

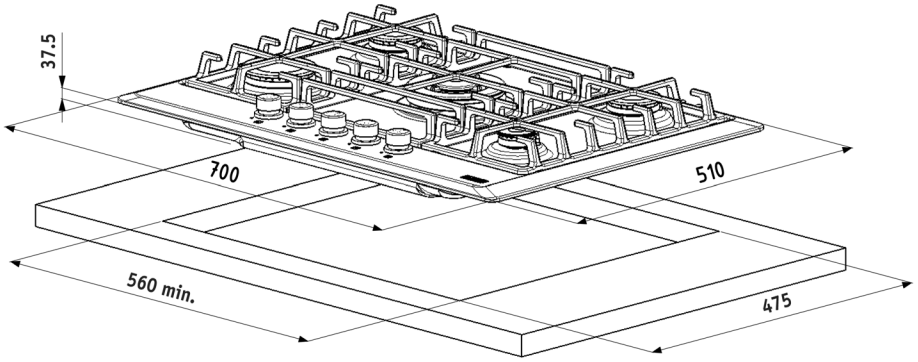



fig. I

# Sommario

IT


Introduzione ..... 1
Come utilizzarlo ..... 1
Pulizia e manutenzione del piano di cottura ..... 2
Assistenza ..... 2
Avvertenze per la sicurezza ..... 3
Installazione ..... 4
Collegamento alla conduttura del gas ..... 5
Collegamento alla rete elettrica ..... 6
Sostituzione iniettori ..... 6
Regolazione del minimo ..... 6
Dati tecnici ..... 7


# Introduzione

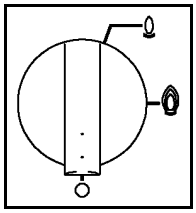
La ringraziamo per aver scelto un prodotto Franke. Prima di utilizzare l'apparecchio Le consigliamo di leggere attentamente le avvertenze ed i consigli contenuti nel presente manuale. Sarà così più facile utilizzarlo e mantenerlo efficiente più a lungo. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

# Come utilizzarlo

### Accensione dei bruciatori

In questi modelli il comando dell'accensione e il dispositivo di sicurezza sono concentrati nella manopola.
Per accendere i bruciatori agire come segue:

1. Ruotare la manopola prescelta.
2. Tenere premuta la manopola con forza per circa 3/4 secondi, per permettere alle scintille di infiammare il gas che fuoriesce dallo spartifiamma e per permettere alla termocoppia di riscaldarsi.
3. Dopo circa 3/4 secondi rilasciare la manopola e regolare la fiamma a piacere, ruotando la manopola in senso antiorario. Nel caso in cui la fiamma non rimanga accesa, ripetere l'operazione dal punto 1.



**Simbologia**

Cerchio O: rubinetto chiuso;

Fiamma grande : portata massima;

Fiamma piccola : portata minima.

### Uso dei fuochi

Per un minor consumo di gas ed un migliore rendimento, si consiglia di usare pentole di diametro adatto ai bruciatori, evitando che la fiamma fuoriesca dal bordo delle stesse (attenersi alla tabella).

**Valvolatura automatica di sicurezza**

Questo dispositivo di sicurezza effettua la chiusura automatica del rubinetto nel caso di spegnimento accidentale della fiamma dei bruciatori in seguito a correnti d'aria, traboccamento di liquidi dal recipiente o per momentanea mancanza di gas nella rete di distribuzione. Tale dispositivo entra in funzione dopo circa 30 secondi dallo spegnimento della fiamma.

# Pulizia e manutenzione del piano di cottura

Prima di procedere alla manutenzione del piano cottura occorre staccare sempre la spina dalla presa di corrente o togliere la corrente dalla linea di alimentazione a mezzo dell'interruttore generale dell'impianto elettrico.

- Bisogna evitare nel modo più assoluto l'uso di apparecchi a vapore, della paglietta o lana d'acciaio, acido muriatico o altro che possa graffiare o smerigliare.
- Evitare di lasciare sul piano sostanze acide e alcaline.
- Non utilizzare mai oggetti appuntiti per non danneggiare le guarnizioni tra vetroceramica e cornice oppure tra cornice e piano di lavoro.
- Non utilizzare prodotti contenenti sabbie, alcalini, acidi, cloruri, spray per il forno, detergenti solitamente impiegati per la pulizia della lavastoviglie.
- Per pulire la superficie in vetroceramica non utilizzate detergenti poiché potrebbero essere causa di decolorazioni bluastre permanenti sulla superficie.
- Eliminare con cura dalle zone di cottura i resti di detergenti speciali per la pulizia della vetroceramica con un panno umido.
- Asciugare sempre bene l'apparecchio dopo averlo passato con un panno umido per evitare che si formino residui calcarei.
- I cibi con un elevato contenuto zuccherino che dovessero traboccare sul piano di cottura devono essere rimossi immediatamente utilizzando un apposito raschietto.
- Eliminare lo sporco più grosso con un panno umido; per macchie di sporco più tenaci utilizzare un'apposita spatola a rasoio.
- Pulire accuratamente il piano di cottura con alcune gocce di uno speciale detergente per vetroceramica e con carta cucina oppure con un panno umido.
- Disinserire immediatamente l'apparecchio qualora zucchero, plastica o carta stagnola dovessero cadere o essere appoggiati per sbaglio sul piano di cottura caldo.
- Tutte le griglie, i cappellotti e gli spartifiamma si possono pulire, dopo averli tolti dal piano, con acqua calda saponata, quindi vanno asciugati con cura. EVITARE ASSOLUTAMENTE IL LAVAGGIO IN LAVASTOVIGLIE. Accertarsi che le zone di passaggio del gas siano perfettamente pulite.
- I colore naturale delle griglie poggiapentole, nella sezione di appoggio delle pentole, con il tempo potrebbe risultare alterato a causa dell'azione del calore.

# Assistenza

Nel caso si verifichino eventuali problemi di funzionamento, contattare il Centro di Assistenza Tecnica come da elenco allegato.
**Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.**

**Comunicare:**

– il tipo di anomalia;
– il modello dell'apparecchio (Art.);
– il numero di serie (S.N.).

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche riportata sul certificato di garanzia.

# Avvertenze per la sicurezza

IT

### Rivolgersi assolutamente a personale qualificato nei seguenti casi:

- installazione (vedere sezione installazione);
- nel caso di dubbi sul funzionamento.

### Rivolgersi a centri di assistenza autorizzati dal costruttore nei seguenti casi:

- subito dopo aver tolto l'imballaggio, in caso di dubbio sull'integrità dell'apparecchio;
- sostituzione o danneggiamento del cavo di alimentazione;
- guasto o cattivo funzionamento dell'apparecchio, richiedendo i ricambi originali.

### Avvertenze generali

Per garantire l'efficienza e la sicurezza di questo elettrodomestico:

- rivolgersi esclusivamente a centri di assistenza tecnica autorizzati;
- richiere sempre l'utilizzo di parti di ricambio originali;
- l'apparecchio è concepito per uso non professionale in abitazioni; non modificatene le caratteristiche;
- sulla targa matricola figurano i simboli dei paesi di destinazione per cui le istruzioni sono valide;
- soltanto quando l'apparecchio è correttamente collegato ad un efficiente impianto di messa a terra, come previsto dalle norme vigenti, viene garantita la sicurezza elettrica;
- fare attenzione a non toccare le griglie poggiapentole durante l'uso, in quanto diventano molto calde, ed in particolar modo tenere i bambini a distanza;
- effettuare la sola cottura dei cibi evitando altre operazioni;
- prima di qualsiasi operazione di manutenzione o in caso di cattivo funzionamento, disconnettere l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica;
- controllare sempre che le manopole siano nella posizione di arresto quando l'apparecchio non è utilizzato.

### Evitate che i bambini abbiano contatti con:

- i comandi e l'apparecchio in genere;
- i componenti dell'imballo (sacchetti, polistirolo, chiodi, ecc.);
- l'apparecchio, durante e subito dopo il funzionamento del piano cottura, visto il surriscaldamento;
- l'apparecchio inutilizzato (in tal caso vanno rese inoffensive le parti che potrebbero risultare pericolose).

### Evitate le seguenti operazioni:

- toccare l'apparecchio con parti del corpo umide;
- usare l'apparecchio quando si è a piedi nudi;
- tirare l'apparecchio o il cavo di alimentazione per staccarli dalla presa di corrente;
- operazioni improprie e pericolose;
- lasciare il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici su parti calde dell'apparecchio;
- l'esposizione ad agenti atmosferici;
- l'utilizzo dell'apparecchio come piano d'appoggio;
- l'utilizzo di liquidi infiammabili in prossimità dell'apparecchio;
- l'impiego di adattatori, prese multiple e/o prolunghe;
- installazione o riparazione senza l'intervento di personale qualificato.

**Importante**

- Non devono essere poste sui bruciatori pentole instabili o deformate, che potrebbero causare incidenti di rovesciamenti o trabocco.
- Se l'apparecchio è dotato di coperchio accertarsi che i bruciatori siano freddi prima di chiuderlo.
- Chiudere il rubinetto di alimentazione quando il piano non è in funzione.
- Prima dell'installazione accertarsi delle condizioni di distribuzione del gas che devono essere come quelle previste sull'apparecchio. La predisposizione al gas utilizzabile e indicata nella targhetta posta sul fondo del cassetto. Questo apparecchio non è raccordato ad un dispositivo di evacuazione dei prodotti della combustione e deve essere installato e raccordato secondo le regole in vigore. Una attenzione particolare deve essere posta alle disposizioni applicabili in materia di ventilazione. L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore e umidità nel locale in cui è stato installato. Vogliate assicurare una buona aerazione del locale: mantenere aperti gli orifizi di aerazione naturale o installare un dispositivo di aerazione meccanica (cappa di aspirazione con condotto di scarico). Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una aerazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra, un'aerazione più efficace, aumentando la potenza di aspirazione meccanica, se essa esiste.

**Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da: errata installazione, usi impropri, erronei ed irragionevoli.**

# Installazione

Di seguito vengono descritte le operazioni da eseguire per l'installazione, sia per quanto riguarda la parte gas sia per quella elettrica. Tali lavori devono essere effettuati, nel rispetto delle norme vigenti, da personale abilitato secondo la legge 46/90, poiché la loro esecuzione da parte di persona inesperta può costituire pericolo.
La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per danni a persone o a cose derivanti dall'inosservanza di tali disposizioni. LE NORME DA RISPETTARE PER LA PARTE GAS SONO LE UNI 7129 E UNI 7131.

## Preparazione del mobile

Questo libretto riguarda un piano cottura da incasso di classe 3.
Preparare il foro nel top secondo le misure indicate nella fig. 1.
È indispensabile in ogni caso praticare l'apertura nella posizione più conveniente, tenendo presente che il tubo del gas non deve venire a contatto con le pareti di un eventuale piano cottura sottostante al piano.

## Inserimento nel mobile

Dopo aver eseguito le operazioni di allacciamento, stendere il nastro di stucco a filo del foro ed appoggiare il piano. Stringere i ganci di fissaggio avvitando con delicatezza. Togliere le parti eccedenti del nastro di stucco.

**Importante**
Questi apparecchi sono di tipo "Y" per quanto riguarda il grado di protezione contro i pericoli d'incendio, per cui possono essere incassati anche vicino a pareti in legno più alte del piano in cui sono montati, purché venga mantenuta una distanza minima dal bordo dell'apparecchio di almeno: 50 mm. per la parete laterale, 30 mm per la parete posteriore e che gli eventuali pensili soprastanti siano almeno 700 mm dal piano cottura.

## Collegamento alla conduttura del gas

Collegare l'apparecchio alla conduttura del gas conformemente alle norme in vigore, solo dopo che si è verificata la corretta regolazione dell'apparecchio stesso per il tipo di gas di alimentazione che si utilizza.
In caso contrario, effettuare le operazioni descritte nel paragrafo "Sostituzione iniettori" (pag. 6).
Per un'alimentazione con gas liquido utilizzare regolatori di pressione conformi alle norme in vigore.

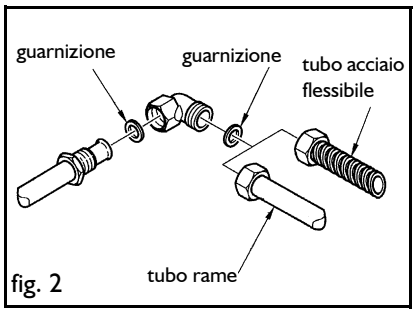


fig. 2

Il collegamento alla conduttura del gas può essere effettuato in due modi:

A Collegare il piano di cottura del gas utilizzando un tubo rigido di rame del diametro di 12 mm, come indicato nella fig. 2. Per assicurare una buona tenuta interporre la guarnizione in elastomero fornita come accessorio in dotazione (norma UNI EN 682).

B Collegare il piano cottura con tubo flessibile in acciaio a parete continua (UNI 9891). Anche in questo caso per assicurare una buona tenuta interporre la guarnizione fornita come accessorio in dotazione. Si raccomanda inoltre l'ottemperanza alla normativa in vigore riguardo gli impianti gas, con particolare riguardo alle norme UNI succitate.

Dopo aver eseguito il collegamento verificare che non ci siano perdite versando sul collegamento una soluzione di acqua e sapone.

## Ventilazione dei locali

Accertarsi che nella stanza in cui è stato installato l'apparecchio vi siano aperture permanenti verso l'esterno o condotti di ventilazione per consentire un corretto afflusso d'aria, secondo quanto prescritto dalle norme UNI 7129 e 7131. Tutte le aperture praticate devono:

1. avere una sezione minima di passaggio non inferiore a 100 $cm^2$;
2. essere realizzate in modo da non poter essere ostruite dall'esterno o dall'interno;
3. avere mezzi di protezione, per non ridurre la sezione di passaggio per la ventilazione;
4. trovarsi ad un'altezza dal pavimento tale da non disturbare lo scarico della combustione.

Qualora le aperture vengono realizzate in una parete di un locale adiacente, questo deve avere una ventilazione diretta e inoltre non deve essere:

1. una stanza da letto;
2. un locale comune dell'immobile;
3. un locale con pericolo d'incendio.

Prima di collaudare l'apparecchio verificare che il locale verso il quale si è praticata l'apertura di ventilazione non sia in depressione a causa del funzionamento di un altro utilizzatore e che la ventilazione fra i due ambienti sia assicurata mediante aperture libere permanenti, per esempio maggiorando la fessura fra porta e pavimento. Lo scarico dei prodotti della combustione deve avvenire per mezzo di una cappa, la quale, a sua volta, deve scaricare in un camino, in una canna fumaria o direttamente all'esterno.

## Accesso al piano di cottura

Per accedere al cassetto che contiene le parti funzionali operare come segue:

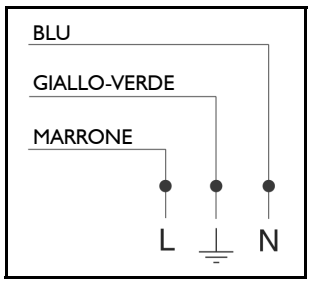
- togliere le griglie, i cappellotti e gli spartifiamma dei bruciatori;
- togliere le manopole, estraendole dai perni;
- svitare le viti, che fissano i bruciatori al piano;
- sollevare il piano.

## Collegamento alla rete elettrica

Il piano cottura FRANKE è fornito di un cavo di alimentazione tripolare con terminali liberi.

Se il piano cottura viene connesso permanentemente alla rete di alimentazione, predisporre un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III. Accertarsi che:

a) la spina e la presa siano adatte per una corrente di 16 A;
b) entrambe siano facilmente raggiungibili e poste in modo che nessuna parte in tensione possa essere accessibile durante l'introduzione o rimozione della spina stessa;
c) la spina possa essere introdotta senza difficoltà;
d) una volta introdotta la spina, il piano cottura non si appoggi su di essa quando viene installato nel mobile
e) non siano collegati i terminali di due apparecchi alla stessa spina;
f) nel caso si sostituisca il cavo di alimentazione ne venga utilizzato uno con specifiche 3 x 1,5 $mm^2$ di tipo H05VV-F;
g) è fondamentale che vengano rispettate le polarità di aggancio dei terminali liberi (Marrone=Fase – Blu=Neutro – GialloVerde=Terra).




**N.B:** assicuratevi che le caratterstiche della vostra linea elettrica domestica (tensione, potenza massima e corrente), siano compatibili con quelle del vostro piano cottura FRANKE.

## Sostituzione iniettori

N.B. Tutti i prodotti escono dalla fabbrica regolati per gas metano (G20).
Nel caso di gas diversi procedere al cambio degli iniettori nel seguente modo:

1. togliere le griglie, i cappellotti e gli spartifiamma;
2. togliere, svitandoli, gli iniettori e sostituirli con quelli in dotazione corrispondenti al gas di rete, assicurandosi che la marcatura sia quella indicata nella tabella (pag. 7);
3. rimettere gli spartifiamma i cappellotti e le griglie;
4. questi bruciatori non hanno bisogno della regolazione dell'aria.

## Avvertenza

In caso di trasformazione dell'apparecchio da un gas all'altro occorre posizionare l'etichetta auto adesiva interessata (fornita come accessorio) nell'apposito spazio della targhetta. Per funzionamento a G.P.L. (G30 o G31) la vite di regolazione del minimo deve essere avvitata a fondo. Questi apparecchi sono forniti in cat. II 2H3+.

## Regolazione del minimo

- Togliere le manopole (estraibili in quanto montate a pressione).
- Accendere i bruciatori e regolare il minimo ruotando la vite di regolazione in senso orario per diminuire la fiamma ed in senso antiorario per aumentarla (fig. 3). Il cacciavite di regolazione è fornito negli accessori.

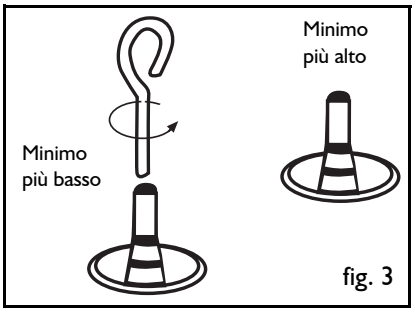


fig. 3

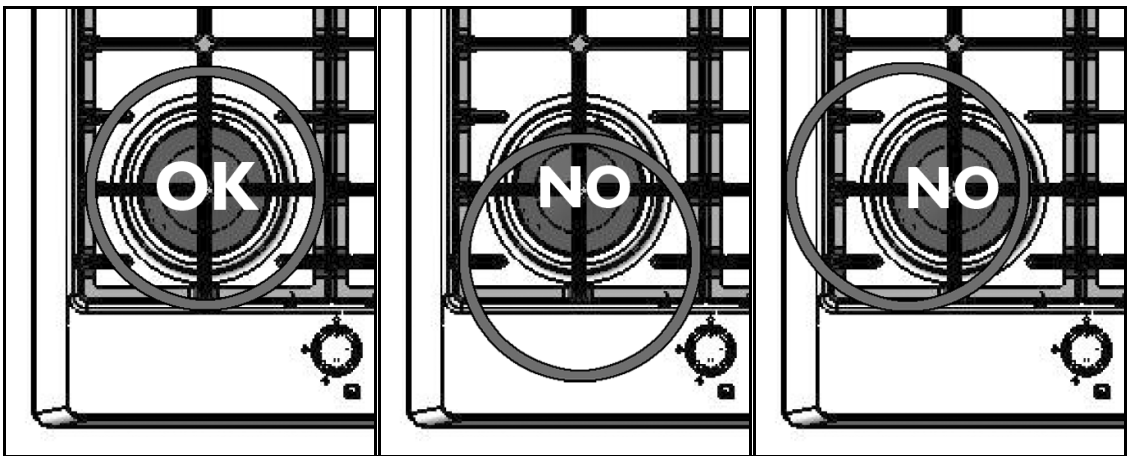
# Dati tecnici

IT

**Apparecchio cat. II 2H3+**

| Tipo gas | Bruciatore | Marcatura iniettori | Portata termica nominale in kW | Portata termica ridotta in kW |
|---|---|---|---|---|
| Gas naturale (metano) G20 20 mbar | ausiliario<br>semirapido<br>mini tripla corona | 72<br>97<br>118 | 1,000<br>1,750<br>2,500 | 0,650<br>0,700<br>1,500 |
| Gas di petrolio liquefatti (GPL) G30-G31 30/37 mbar | ausiliario<br>semirapido<br>mini tripla corona | 50<br>65<br>82 | 1,000<br>1,750<br>1,500 | 0,650<br>0,700<br>1,900 |

| Tabella delle pentole consigliate | |
|---|---|
| Bruciatore | Ø Pentole in cm |
| Ausiliario<br>Semirapido<br>Mini tripla corona | da Ø 8 a Ø 14<br>da Ø 14 a Ø 20<br>da Ø 24 a Ø 28 |




**L'uso di pentole di diametro superiore a quello indicato può comportare eccessivi surriscaldamenti alle manopole e al top. Franke declina ogni responsabilità da eventuali danni derivanti da tali utilizzi.**
**Portata termica complessiva: vedere la targhetta posta sul fondo del piano.**

**Aria necessaria alla combustione: 2 $m^3$/h per kW di potenza installata - vedere targhetta.**
**Tensione di alimentazione 220/240 V 50-60 Hz.**

CE

Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:
- 90/396/CEE (Gas);
- 73/23/CEE del 19/02/73 (Bassa Tensione);
- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica);
- 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni.

# Contents

Introduction ..... 8
Use ..... 8
Hob care and maintenance ..... 9
After-sales Service ..... 9
Safety warnings ..... 10
Positioning ..... 11
Connection to the gas supply ..... 12
Electrical connection ..... 13
Replacing injectors ..... 13
Adjusting the minimum setting ..... 13
Technical Data ..... 14

# Introduction

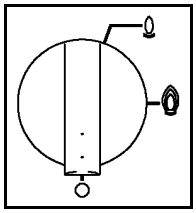
Thank you for choosing a Franke product. Before using the appliance, please read the warnings and instructions in this manual. This will make it easier to operate and also prolong its service life. Keep this booklet for further reference.

# Use

### Igniting the burners

The control knobs on these models incorporate both ignition and a burner safety device. To ignite the burners, proceed as follows:

1. Turn the chosen control knob.
2. Keep the knob pressed down for 3 or 4 seconds in order to allow the sparks to ignite the gas as it exits through the flame-spreader crown, and to allow the thermocouple to heat up.
3. After 3 or 4 seconds, release the knob and turn it anti-clockwise to adjust the flame to the desired setting. If the flame goes out, repeat the operation from step 1.



**Symbols**

Circle O: tap closed;

large flame : maximum gas delivery;

small flame : minimum gas delivery.

### Burner use

For better use of the burners and more efficient gas consumption, use pans whose diameter is proportional in size to that of burners. Ensure that flames do not extend beyond the edge of pans (consult the table).

### Automatic safety valve

This safety device automatically shuts off the gas supply in the event one of the burners goes out accidentally as a result of a sudden draught, a pot spilling over, or an interruption in the gas delivery. This device intervenes approximately 30 seconds after the burner flame has gone out.

GB

# Hob care and maintenance

Before carrying out any hob cleaning or maintenance, always unplug the appliance or disconnect the power by means of the main switch.

- Never use steam appliances, scouring pads, steel wool, muriatic acid or other products which could scratch or mark the surface.
- Do not leave acid or alkaline substances on the hob.
- Never use sharp objects, as they could damage the seals between the vitroceramic and trim or between the trim and worktop.
- Do not use products containing sands, alkalis, acids, chlorides, oven sprays or detergents normally used to clean dishwashers.
- Do not use detergents to clean the vitroceramic as they could cause permanent bluish decoloration on the surface.
- Use a damp cloth to carefully clean the cooking zones of any residues of special detergents for cleaning the vitroceramic.
- To prevent scale deposits from forming, always thoroughly dry the appliance after going over it with a damp cloth.
- Any foods with a high sugar content that spill onto the hob must be immediately removed using a special scraper.
- Remove grime with a damp cloth; for stubborn spots use a special scraper.
- Carefully clean the hob using a few drops of a special detergent for vitroceramic and paper towel or with a damp cloth.
- Disconnect the appliance immediately if sugar, plastic or tin foil falls or is accidentally placed on the hob when hot.
- All the grates, burner caps and flame-spreaders can be cleaned (after removing them from the hob) with hot soapy water, making sure to carefully dry them. DO NOT CLEAN IN A DISHWASHER. Make sure the gas outlet zones are perfectly clean.
- The natural colour of the pot grids in the pot placing section may alter over time due to the heat.

# After-sales Service

In the event of malfunction, contact a Franke Technical Service Centre (see attached list).
**Do not call in unauthorised technicians.**

### When contacting the Service Centre, quote the following information:

– type of fault;
– the appliance model (Art.);
– serial number (S.N.).

This information is given on the appliance dataplate on the warranty certificate.

# Safety warnings

### Always contact a qualified technician in the following circumstances:

- installation (see installation section);
- doubt regarding the operation of the appliance.

### Contact a Franke Authorised Service Centre in the following circumstances:

- immediately after having removed the packaging, if you have doubts about the condition of the appliance;
- replacement of or damage to the power cable;
- malfunction or poor operation of the appliance. Always insist on original spare parts.

### General instructions

To ensure safe, efficient operation of the appliance:

- always have the appliance serviced by an authorized service centre;
- always insist on the use of original spare parts;
- the appliance is designed for non-professional, domestic use; do not attempt to modify its specifications;
- the dataplate is marked with symbols indicating the countries for which the instructions apply;
- the electrical safety of the appliance can only be guaranteed if it is connected to an approved earth connection;
- take care not to touch the panstand grids during use, since they become extremely hot. Keep children away from the appliance;
- only use the appliance for cooking food, and for no other purposes;
- before any cleaning or maintenance operations, and in the event of malfunction, disconnect the appliance from the mains power supply;
- always check that the control knobs are in the off position when the appliance is not in use.

### Do not allow children to touch:

- the controls or the appliance itself;
- the packaging (bags, polystyrene, staples, etc.);
- the appliance, during and immediately after use, since the hob becomes very hot;
- an unused appliance (make any potentially hazardous parts safe).

### Do not:

- touch the appliance with any wet part of the body;
- use the appliance when barefoot;
- pull the appliance or power cable to unplug from the socket;
- use the appliance in an unsuitable or potentially hazardous manner;
- route the power cables of other appliances across hot parts of the hob;
- expose the hob to atmospheric agents;
- use the hob as a worktop or as a surface to rest things upon;
- use flammable fluids near the appliance;
- use adapters, multiple-sockets or extension leads for the power connection;
- allow anyone except a qualified technician to install or repair the appliance.

**Important**

- Do not use unstable or buckled pots and pans on the burners, since they may tip over or cause spills.
- If the appliance has a lid, make sure the burners are cold before closing it.
- Shut the gas supply tap when the hob is not in use.
- Before installation, make sure your local gas supply is compatible with the appliance specifications. The type of gas with which the appliance is designed to be used is specified on the dataplate on the underside of the hob. This appliance is not connected to a device for removal of gas combustion fumes and must be installed and connected in compliance with all regulations in force. Pay particular heed to regulations governing ventilation. The use of a gas cooking appliance produces heat and moisture in the room where it is installed. Ensure the room is adequately ventilated: keep natural ventilation openings open, or install a mechanical ventilation device (extractor hood with exhaust duct). In the event of intensive or prolonged use of the appliance, it may be necessary to provide additional ventilation, for example, by opening a window, or more efficient ventilation, for example by increasing the extractor hood speed.

**The manufacturer declines all liability for damage or injury resulting from: incorrect installation, improper, incorrect or unreasonable use.**

# Positioning

Detailed below are all the procedures to be followed for the installation of your appliance, including gas and electrical connections. These procedures must be carried out exclusively by a qualified technician, in accordance with current regulations, since installation by an unqualified person may constitute a health hazard.
The manufacturer declines all liability for injury to persons or animals or damage to property resulting from failure to comply with these regulations. The gas connection must conform to the current legislation in the country at the time of installation.

## Preparing the worktop

This handbook refers to a class 3 built-in hob.
Prepare the cut-out in the worktop as per the measurements shown in fig. 1.
It is vital, in any case, to select the most convenient position for the cut-out, taking into consideration the fact that the gas pipe must not touch the sides of any cooking appliance below the hob.

## Positioning the hob in the worktop

After carrying out the necessary connections, position the sealing strip all around the cut-out and lower the hob into position. Proceed to carefully tighten the fixing hooks. Remove any excess sealing strip.

**Important**
This is a Type "Y" appliance in terms of protection against the risk of fire, which means it can be installed near wooden walls or units higher than the installation worktop, as long as the following minimum distances from the edge of the hob are observed: 50 mm. to side walls, 30 mm to the rear wall and 700 mm to any wall units above the hob.

## Connection to the gas supply

Check that the appliance is suited to the gas type before connecting it to the gas supply in conformance with current legislation.
If this is not the case, carry out the operations described in the paragraph on "replacing injectors" (page 13).
For a liquid gas supply use pressure regulators which comply with current legislation.

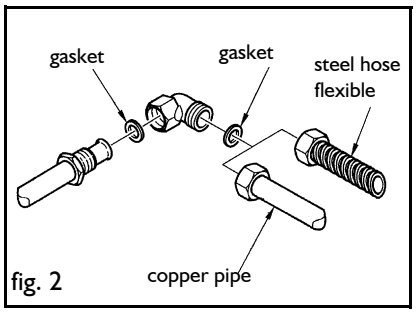


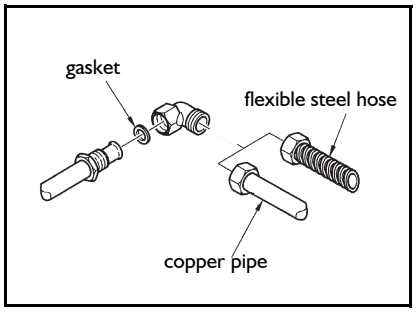
fig. 2

Connection to the gas supply may be made in two ways:

A Connect the gas hob using a 12 mm diameter rigid copper pipe, as shown in fig. 2. To prevent any risk of leaks, use the rubber gasket supplied.

B Connect the hob using a continuous-surface steel hose. Once again, in this case, prevent any risk of leaks by using the gasket supplied. Note that installation must be carried out in compliance with current regulations pertaining to gas installations.
Having completed the connection to the gas supply, use soapy water to check the connection for leaks.

## For United Kingdom, Northern Ireland and Republic of Ireland




## Ventilation of installation area

Make sure that the room where the appliance is installed has permanent ventilation openings on an outside wall or ventilation ducts, in order to ensure adequate air flow as prescribed by current legislation. All openings must:

1. have a minimum working section of 100 $cm^2$;
2. be made in such a way as prevents them being blocked in any manner, from inside or outside;
3. be provided with suitable protection to ensure the size of the ventilation opening is not reduced;
4. be positioned at such a height from floor level as not to interfere with the discharge of combustion fumes.

If openings are made in the wall of an adjacent room, the latter must have direct ventilation and must not be:

1. a bedroom;
2. a common area of the building in question;
3. a fire hazard area.

Before testing and inspecting the appliance check that the adjacent room, which shares the wall in which the ventilation opening has been made, does not have low pressure due to another user; moreover, ensure adequate air flow between the two rooms is guaranteed by permanent, unobstructed openings, for example by increasing the gap between the bottom of the door and the floor. Discharge of combustion products must be guaranteed by means of a hood which, in turn, must be connected to a chimney, a flue, or directly to the outside.

## Access to the hob

To access the junction box containing the functional components, proceed as follows:

- remove the panstand grids, burner caps and flame-spreader crowns;
- remove the control knobs, sliding them off their shafts;
- remove the screws that fix the burners to the hob;
- lift the hob up.

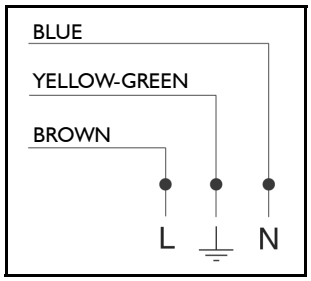
## Electrical connection

Your FRANKE hob comes equipped with a 3-pole power cable with free terminals.

GB

If the hob is connected permanently to the power supply, fit a circuit breaker having a contact opening distance that allows complete disconnection in overvoltage category III. Make sure that:

a) the plug and the mains socket are suited to a 16 A current;
b) they are both easily accessible and positioned so that no electrical part can be accessed when inserting or unplugging the same plug;
c) the plug can be inserted without difficulty;
d) the plugged in and fitted oven is not resting on the plug;
e) do not connect the terminals of two appliances to a single plug
f) if the power cable needs to be replaced use a 3 x 1.5 $mm^2$ cable type H05VV-F;
g) it is vitally important to observe the polarities of the free terminals (Brown=Live – Blue=Neutral – YellowGreen=Earth).




**N.B:** ensure the characteristics of your domestic electrical power supply (voltage, maximum output and current), are compatible with those of your FRANKE hob.

## Replacing injectors

Warning. All appliances are factory-set for G20 natural gas (methane).
In the event a different type of gas is to be used, change the injectors as follows:

1. remove the panstand grids, burner caps and flame-spreader crowns;
2. unscrew and remove the injectors and replace them with those supplied suitable for the domestic gas supply, ensuring that the injector marking corresponds to that given in the table (page 14);
3. replace the flame-spreader crowns, burner caps and panstand grids;
4. these particular burners do not require any air adjustment.

## Warning

When converting the appliance to a different type of gas, remember to apply the self-adhesive label (supplied with accessories) indicating the type of gas used in the relevant section on the dataplate. For operation with L.P.G. (G30 or G31) fully screw down the minimum flame setting screw. This is a cat. II 2H3+ appliance.

## Adjusting the minimum setting

- Remove the control knobs (which have a push-on design for ease of removal).
- Ignite the burners and adjust the minimum setting by turning the adjustment screw clockwise to reduce the flame and anti-clockwise to increase it (fig. 3). The screwdriver for carrying out this adjustment is supplied with the other accessories.

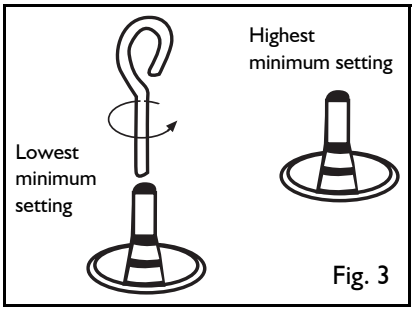


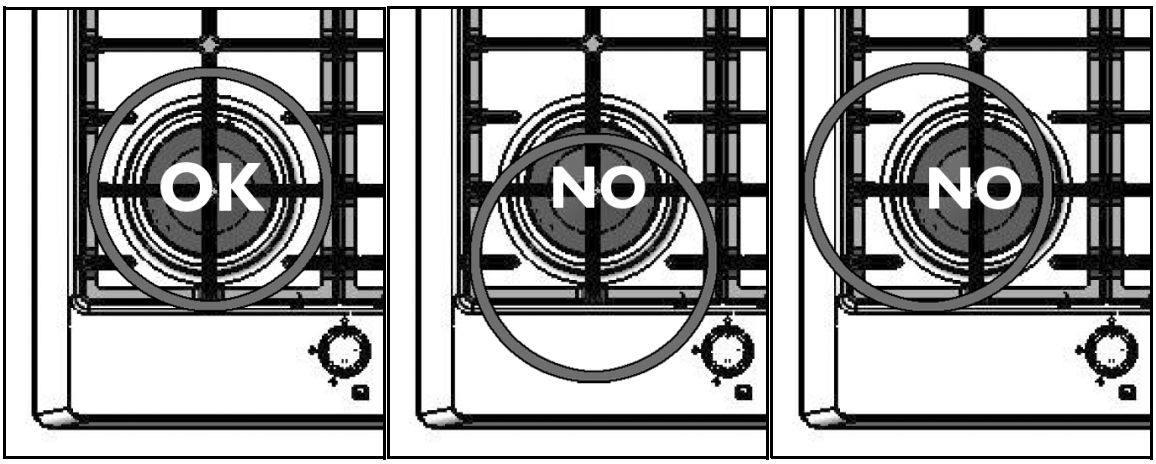
Fig. 3

# Technical Data

**Appliance cat. II 2H3+**

| Type of gas | Burner | Injector marking | Total rated heat capacity in kW | Heat capacity reduced in kW |
|---|---|---|---|---|
| NATURAL GAS<br>(methane)<br>G20<br>20 mbar | auxiliary<br>semi-rapid<br>mini triple crown | 72<br>97<br>118 | 1,000<br>1,750<br>2,500 | 0,650<br>0,700<br>1,500 |
| Liquid petroleum gas<br>(LPG)<br>G30-G31<br>30/37 mbar | auxiliary<br>semi-rapid<br>mini triple crown | 50<br>65<br>82 | 1,000<br>1,750<br>1,500 | 0,650<br>0,700<br>1,900 |

| Table of recommended pans | |
|---|---|
| Burner | Ø Pan in cm |
| Auxiliary<br>Semi-rapid<br>Mini triple crown | from Ø 8 to Ø 14<br>from Ø 14 to Ø 20<br>from Ø 24 to Ø 28 |




**The use of larger pans than those given could lead to overheating of the knobs and top.**
**Franke is not liable for any damage deriving from such incorrect use.**
**Overall rated heat capacity: see dataplate on underside of hob.**

**Air necessary for combustion: 2 $m^3$/h per kW of power - see dataplate.**
**Power supply voltage 220/240 V 50-60 Hz.**

CE

The appliance is compliant with the following EU Directives:
- 90/396/EEC (Gas):
- 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage);
- 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility);
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent modifications.

# Sommaire

Introduction ..... 15
Utilisation ..... 15
Nettoyage et entretien de la table de cuisson ..... 16
Service Après-vente ..... 16
Consignes de sécurité ..... 17
Installation ..... 18
Raccordement au circuit de gaz ..... 19
Raccordement au réseau électrique ..... 20
Remplacement des injecteurs ..... 20
Réglage de la puissance minimale ..... 20
Données techniques ..... 21

FR

# Introduction

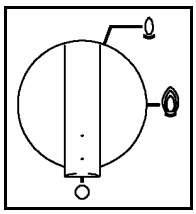
Nous vous remercions d'avoir choisi un produit Franke. Avant d'utiliser votre table de cuisson, nous vous conseillons de lire attentivement les avertissements et les conseils donnés dans ce manuel. Vous pourrez ainsi l'utiliser et la conserver en parfait état plus longtemps. Conservez soigneusement ce manuel pour toute consultation future.

# Utilisation

### Allumage des brûleurs

Sur cette gamme d'appareils, la commande d'allumage et le système de sécurité sont intégrés au bouton. Pour allumer les brûleurs, procédez de la façon suivante :

1. Tournez le bouton sélectionné.
2. Appuyez fermement sur ce bouton pendant 3-4 secondes pour permettre aux étincelles d'enflammer le gaz qui s'échappe du chapeau du brûleur et au thermocouple de chauffer.
3. Au bout de 3-4 secondes, relâchez le bouton et réglez la flamme en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Si la flamme ne reste pas allumée, répétez l'opération à partir du point 1.



**Symboles**

Cercle ○ : robinet fermé ;

Grande flamme : puissance maximale ;

Petite flamme : puissance minimale.

### Utilisation des feux

Pour consommer moins de gaz et obtenir un meilleur rendement, le diamètre des casseroles doit être adapté aux brûleurs : la flamme ne doit pas dépasser du bord de la casserole (suivez les indications données par le tableau).

### Clapets de sécurité automatiques

Ce dispositif de sécurité ferme automatiquement le robinet si la flamme des brûleurs s'éteint accidentellement à cause d'un courant d'air, du débordement d'un liquide ou d'une panne de gaz momentanée sur le réseau. Il se met en marche 30 secondes environ après l'extinction de la flamme.

# Nettoyage et entretien de la table de cuisson

Avant de nettoyer votre table de cuisson, débranchez la fiche de la prise de courant ou coupez l'alimentation électrique du réseau par l'interrupteur général.

- Évitez absolument d'utiliser un appareil à vapeur, une paille de fer ou un tampon métallique, de l'acide chlorhydrique ou tout autre substance susceptible de rayer ou de ternir votre table.
- Essuyez immédiatement les substances acides ou alcalines.
- N'utilisez pas d'objets pointus pour éviter d'endommager les garnitures situées entre la table en vitrocéramique et le cadre ou entre le cadre et le plan de travail.
- N'utilisez en aucun cas des produits contenant du sable, des produits alcalins ou acides, des chlorures, des aérosols pour four ou des détergents pour lave vaisselle.
- Ne nettoyez pas votre table de cuisson vitrocéramique avec des détergents qui pourraient la décolorer et laisser des tâches bleuâtres irréversibles.
- Nettoyez soigneusement les restes de détergent spéciaux pour plaques en vitrocéramique sur les foyers de cuisson avec un chiffon humide.
- Séchez bien votre table de cuisson après y avoir passé un chiffon humide pour éviter la formation de résidus calcaires.
- Les aliments à haute teneur en sucre qui ont débordé pendant la cuisson doivent être ôtés immédiatement à l'aide du racloir spécial.
- Éliminez l'essentiel des résidus d'aliments avec un chiffon humide. Pour les tâches les plus tenaces, utilisez le racloir spécial muni d'une lame de rasoir.
- Nettoyez soigneusement la table de cuisson avec quelques gouttes d'un détergent spécial pour table en vitrocéramique et du papier absorbant ou un chiffon humide.
- Mettez immédiatement la table de cuisson hors tension si du sucre, du plastique ou du papier tombent ou sont posés par mégarde sur le verre chaud.
- Vous pouvez enlever les grilles, les caches et les chapeaux des brûleurs pour les nettoyer. Lavez-les avec de l'eau chaude savonneuse puis séchez-les soigneusement. NE LES METTEZ PAS AU LAVE-VAISSELLE. Assurez-vous que les orifices de passage du gaz sont parfaitement propres.
- La couleur naturelle des grilles dans la zone d'appui des casseroles peut s'altérer sous l'effet de la chaleur.

# Service Après-vente

En cas de problèmes de fonctionnement, contactez le Service Après-vente indiqué dans la liste jointe.
**Ne faites jamais intervenir un technicien non agréé.**

### Indiquez :

– le type d'anomalie ;
– le modèle de l'appareil (Art.) ;
– le numéro de série (S.N.).

Ces informations figurent sur la plaque signalétique reproduite sur le certificat de garantie.

# Consignes de sécurité

FR

### Adressez-vous impérativement à des professionnels qualifiés dans les cas suivants :

- installation (voir section Installation) ;
- doute sur le fonctionnement.

### Adressez-vous à un Service Après-vente agréé par le fabricant dans les cas suivants :

- tout de suite après avoir déballé l'appareil, si vous avez un doute sur son état ;
- remplacement ou détérioration du cordon d'alimentation ;
- panne ou disfonctionnement de l'appareil nécessitant l'achat de pièces d'origine.

### Avertissements de base

Pour garantir l'efficacité et la sécurité de cet appareil électroménager :

- adressez-vous exclusivement à un Service Après-vente agréé par le fabricant ;
- exigez toujours des pièces détachées d'origine ;
- l'appareil est conçu pour un usage domestique non professionnel ; n'en modifiez pas les caractéristiques ;
- la plaquette signalétique indique le symbole du pays de destination auquel se réfèrent les instructions ;
- la sécurité électrique de l'appareil n'est assurée que si l'appareil est relié à une installation de mise à la terre efficace, conformément aux normes en vigueur ;
- ne touchez pas les grilles sur lesquelles sont posées les casseroles pendant l'utilisation, car elles deviennent très chaudes ; éloignez les enfants ;
- utilisez votre table uniquement pour cuire des aliments ; n'y effectuez aucune autre opération ;
- avant toute opération d'entretien ou en cas de disfonctionnement, déconnectez l'appareil du réseau électrique ;
- contrôlez toujours que les boutons sont en position d'arrêt quand l'appareil n'est pas utilisé.

### Évitez que les enfants puissent accéder :

- aux commandes et à l'appareil en général ;
- aux composants de l'emballage (sachets, polystyrène, clous, etc.) ;
- à l'appareil pendant et tout de suite après le fonctionnement de la table de cuisson à cause du risque de brûlure ;
- à l'appareil inutilisé (dans ce cas, rendez inoffensives les parties susceptibles de présenter un danger).

### Évitez les opérations suivantes :

- toucher l'appareil avec une partie humide du corps ;
- utiliser l'appareil pieds nus ;
- tirer sur l'appareil ou sur le cordon d'alimentation pour le débrancher ;
- les opérations impropres ou dangereuses ;
- laisser le cordon d'alimentation d'autres appareils électroménagers sur les parties chaudes de l'appareil ;
- exposer l'appareil aux agents atmosphériques ;
- utiliser l'appareil comme plan d'appui ;
- utiliser des liquides inflammables près de l'appareil ;
- l'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges ;
- l'installation ou la réparation effectuée par des personnes non qualifiées.

**Important**

- Ne posez pas de casseroles instables ou déformées sur les brûleurs : elles pourraient causer des accidents en se renversant ou en débordant.
- Si la table possède un couvercle, assurez-vous que les brûleurs ont refroidi avant de le refermer.
- Fermez le robinet d'alimentation quand la table ne fonctionne pas.
- Avant l'installation, assurez-vous que les modalités de distribution du gaz correspondent à celles qui sont prévues sur l'appareil. Le type de gaz correspondant à l'équipement de la table est indiqué sur la plaquette signalétique apposée au fond du tiroir. Cet appareil doit être raccordé à un dispositif d'évacuation du produit de la combustion. L'installation de la table et son raccordement doivent être effectués conformément à la réglementation en vigueur. Veillez tout particulièrement à respecter les dispositions applicables en matière de ventilation. Les appareils de cuisson à gaz produisent de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où ils sont installés. Pour assurer une bonne aération de la pièce : laissez ouvertes les voies d'aération naturelles ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte d'aspiration avec conduit d'évacuation). Si l'appareil doit être utilisé de façon intensive et prolongée, il peut être nécessaire d'installer une aération supplémentaire, d'ouvrir une fenêtre, de créer une aération plus efficace ou d'augmenter la puissance de l'aspiration mécanique.

**La responsabilité du fabricant est dégagée dans les cas suivants : mauvaise installation, usages impropres, erronés ou déraisonnables.**

# Installation

Les opérations à exécuter pour le raccordement au gaz et à l'électricité sont décrites ci-dessous.
Ces opérations doivent être réalisées conformément aux normes en vigueur par des professionnels agréés ; leur exécution par des personnes non qualifiées peut constituer une source de danger.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels ou matériels résultant du non-respect de ces dispositions. LES NORMES À RESPECTER POUR LE RACCORDEMENT AU GAZ SONT :
pour la France, les normes en vigueur sur base des réglementations nationales ;
pour la Belgique, NBN D51-003 et NBN D51-001.

## Préparation du meuble

Ce livret se réfère à une table de cuisson encastrable de classe 3.
Pratiquez en haut du meuble une ouverture correspondant aux mesures indiquées sur la fig. 1.
Il est indispensable que cette ouverture soit réalisée dans la position la plus adaptée : si un four est installé sous la table, le tuyau de gaz ne doit pas entrer en contact avec ses parois.

## Installation dans le meuble

Après avoir exécuté les branchements, installez la bande collante le long de l'ouverture et posez-y la table. Vissez délicatement les attaches de fixation. Couper le ruban collant qui dépasse.

**Important**
Ces appareils ont un degré de protection contre le risque d'incendie de type « Y » . Ils peuvent donc être encastrés près d'une cloison en bois plus haute que la table à condition de respecter une distance minimale du bord de l'appareil d'au moins : 50 mm pour la paroi latérale, 30 mm pour la paroi postérieure et 700 mm du plan de cuisson pour les placards installés au-dessus.

## Raccordement au circuit de gaz

Raccordez l'appareil au circuit de gaz en respectant les normes en vigueur et uniquement après avoir vérifié que l'appareil a été réglé correctement pour le type de gaz utilisé.
Dans le cas contraire, effectuez les opérations décrites au paragraphe « Remplacement des injecteurs » (page 20). Si vous utilisez du gaz liquide, installez les régulateurs de pression prescrits par les normes en vigueur.

FR

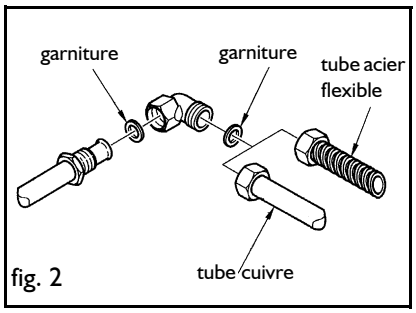


fig. 2

Le raccordement au circuit de gaz peut être réalisé de deux façons :

A Raccordez la table de cuisson au gaz à l'aide d'un tube de cuivre rigide de 12 mm de diamètre, conformément à la fig. 2. Pour assurer une bonne étanchéité, ajoutez le joint en élastomère fourni avec les accessoires de série.

B Connectez la table de cuisson à l'aide d'un tube flexible en acier à paroi continue. Dans ce cas également, interposez le joint fourni avec les accessoires de série. Il est conseillé de respecter les normes en vigueur pour les installations au gaz.

Après avoir exécuté le branchement, contrôlez qu'il n'y a pas de fuite en versant sur le branchement une solution d'eau et de savon.

## POUR LA BELGIQUE UNIQUEMENT

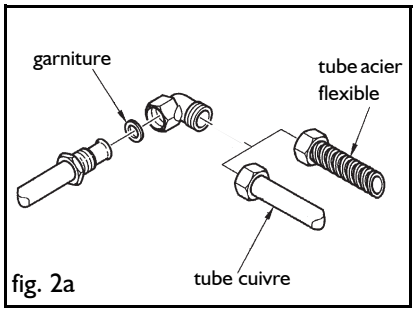


fig. 2a

Le raccordement au circuit de gaz peut être réalisé de deux façons :

A Raccordez la table de cuisson au gaz à l'aide d'un tube de cuivre rigide de 12 mm de diamètre, conformément à la fig. 2a (sur base des normes NBN D51-003). Pour assurer une bonne étanchéité, ajouter le joint en élastomère fourni avec les accessoires de série.

B Connectez la table de cuisson à l'aide du tube flexible en acier à paroi continue. Dans ce cas également, interposez le joint fourni avec les accessoires de série. Installez un robinet d'arrêt du gaz dans la partie supérieure de l'appareil (marqué du sigle A.G.B.) ; veillez à l'installer de façon à pouvoir y accéder facilement.

Après avoir exécuté le branchement, contrôlez qu'il n'y a pas de fuite en versant sur le branchement une solution d'eau et de savon.

## Ventilation des locaux

Assurez-vous que la pièce où l'appareil est installé dispose d'ouvertures permanentes sur l'extérieur ou de conduits d'aération assurant une circulation d'air suffisante, conformément aux dispositions des normes en vigueur. Toutes les ouvertures aménagées doivent :

1. avoir une section de passage minimale supérieure à 100 $cm^2$ ;
2. être réalisées de façon à ne pas risquer d'être bouchées ni de l'extérieur ni de l'intérieur ;
3. être protégées de façon à ce que le passage de l'aération ne soit pas entravé ;
4. se trouver à une hauteur du sol suffisante pour ne pas perturber l'évacuation de la combustion.

Si les ouvertures sont réalisées dans une pièce contiguë, elle doit disposer d'une ventilation directe et n'être :

1. ni une chambre ;
2. ni une partie commune de l'immeuble ;
3. ni une pièce présentant un risque d'incendie.

Avant d'essayer l'appareil, vérifiez que le fonctionnement d'un autre appareil ne provoque pas de dépression dans la pièce où débouche la ventilation et que la circulation d'air entre les deux pièces est assurée par des ouvertures libres en permanence - élargissez, par exemple, l'espace entre la porte et le sol. Le produit de la combustion doit s'évacuer par une hotte débouchant sur une cheminée, un conduit d'évacuation des fumées ou directement à l'extérieur.
Étant plus lourd que l'air, le gaz de pétrole liquéfié a tendance à stagner vers le bas. Les pièces où sont stockés des bidons de GPL doivent par conséquent disposer d'ouvertures vers l'extérieur, de façon à permettre l'évacuation par le bas des fuites de gaz éventuelles. En outre, les bidons de GPL, qu'ils soient vides ou partiellement pleins, ne doivent pas être installés ou stockés dans des pièces ou des cavités situées au-dessous du niveau du sol (caves, etc.). Il convient de conserver dans la pièce uniquement le bidon en cours

d'utilisation, qui doit être rangé loin de toute source de chaleur (four, cheminée, poêle, etc.) susceptible d'amener sa température au-delà de 50 °C.

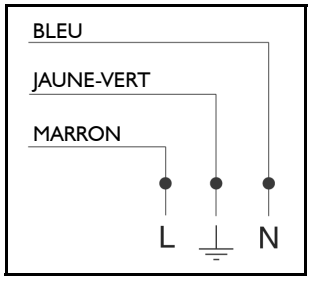
## Accès à la table de cuisson

Pour accéder au tiroir qui contient les pièces techniques, opérez de la façon suivante :
- enlevez les grilles, les caches et les chapeaux des brûleurs ;
- sortez les boutons de leur axe ;
- desserrez les vis qui fixent les brûleurs à la table ;
- soulevez la table.

## Raccordement au réseau électrique

La table de cuisson FRANKE est équipée d'un câble d'alimentation tripolaire à terminaux libres.
Si la table de cuisson doit rester connectée en permanence au réseau d'alimentation, installez un dispositif de protection ayant une ouverture des contacts adéquate, qui assure la déconnexion complète de l'appareil en cas de surtension de catégorie III. Assurez-vous que :

a) la fiche et la prise sont adaptées pour un courant de 16 A ;
b) l'une et l'autre sont facilement accessibles et placées de façon à ce qu'aucune partie sous tension ne puisse être atteinte lors de l'insertion ou du retrait de la fiche ;
c) la fiche peut être introduite sans difficulté ;
d) une fois la fiche insérée, la table de cuisson ne repose pas sur celle-ci lorsque vous l'installer dans le meuble ;
e) les terminaux de deux appareils différents ne sont pas connectés à la même fiche ;
f) en cas de remplacement du cordon d'alimentation, il est fait usage d'un cordon de section 3 x 1,5 $mm^2$ de type H05VV-F ;
g) les polarités de branchement des terminaux libres sont scrupuleusement respectées (Marron=Phase – Bleu=Neutre – JauneVert=Terre).




**N.B :** Assurez-vous que les caractéristiques de la ligne électrique de votre habitation (tension, puissance maximale et courant) sont compatibles avec celles de votre table de cuisson FRANKE.

## Remplacement des injecteurs

N.B. Tous les produits sont réglés en usine pour fonctionner avec du gaz méthane (G20).
Pour les utiliser avec un autre gaz, changez les injecteurs en procédant de la façon suivante :

1. enlevez les grilles, les caches et les chapeaux des brûleurs ;
2. dévissez les injecteurs et remplacez-les par les injecteurs fournis en série pour le gaz du réseau, en vous assurant que la marque correspond bien à celle qui est indiquée dans le tableau (page 22) ;
3. remettez les chapeaux des brûleurs, les caches et les grilles ;
4. ces brûleurs ne nécessitent aucun réglage de l'air.

## Avertissement

Si vous transformez l'appareil pour qu'il fonctionne avec un autre gaz, placez l'étiquette autoadhésive correspondante (fournie en série) dans l'espace prévu sur la plaque. Pour faire fonctionner l'appareil au G.P.L. (G30 ou G31) la vis de réglage du minimum doit être vissée à fond. Ces appareils sont fournis en cat. II 2+3+.

## Réglage de la puissance minimale

- Enlevez les boutons (ils ont été montés par pression et sont donc extractibles).
- Allumez les brûleurs et réglez le minimum en tournant la vis de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre pour baisser la flamme et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'augmenter (fig. 3). Le tournevis de réglage est fourni avec les accessoires.

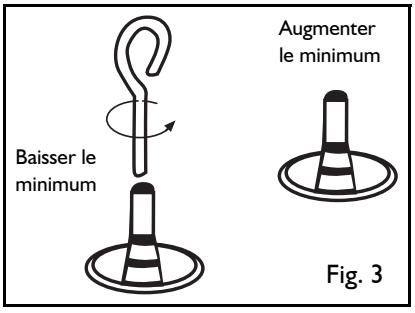


Fig. 3

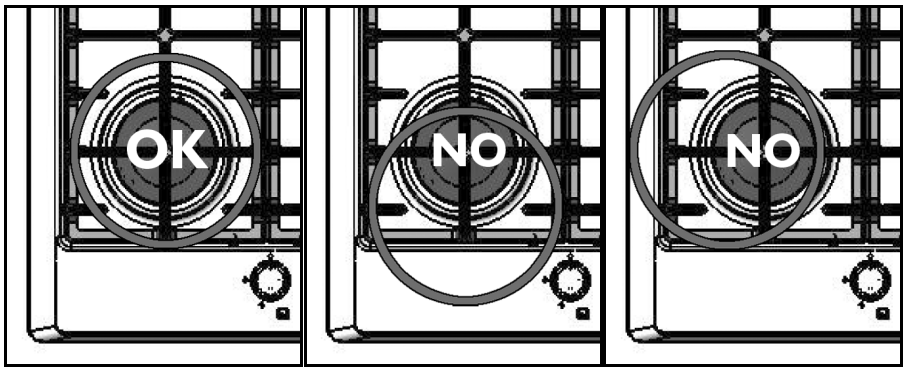
# Données techniques

FR

### Appareil cat. II 2H3+

| Type de gaz | Brûleur | Marquage des injecteurs | Puissance thermique nominale en kW (p.c.s) | Puissance thermique réduite en kW (p.c.s) |
|---|---|---|---|---|
| Gaz naturel<br>(gaz méthane)<br>G20<br>20 mbar | Auxiliaire<br>Semi-rapide<br>Mini triple couronne | 72<br>97<br>118 | 1,000<br>1,750<br>2,500 | 0,650<br>0,700<br>1,500 |
| Gaz de pétrole liquéfié (GPL)<br>G30-G31<br>30/37 mbar | Auxiliaire<br>Semi-rapide<br>Mini triple couronne | 50<br>65<br>82 | 1,000<br>1,750<br>1,500 | 0,650<br>0,700<br>1,900 |

| Tableau des casseroles conseillées | |
|---|---|
| Brûleur | Ø Casseroles en cm |
| Auxiliaire<br>Semi-rapide<br>Mini triple couronne | de Ø 8 à Ø 14<br>de Ø 14 à Ø 20<br>de Ø 24 à Ø 28 |




**L'utilisation de casseroles d'un diamètre supérieure au diamètre spécifié peut comporter une surchauffe des boutons et du plan. Franke décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une telle utilisation.**

## POUR LA BELGIQUE UNIQUEMENT

### Appareil cat. II 2+3+

| Type de gaz | Brûleur | Marquage des injecteurs | Puissance thermique nominale en kW (p.c.s) | Puissance thermique réduite en kW (p.c.s) |
|---|---|---|---|---|
| Gaz naturel<br>G20/G25<br>20 mbar/25 mbar | Auxiliaire<br>Semi-rapide<br>Mini triple couronne | 72<br>97<br>118 | 1,000<br>1,750<br>3,000 | 0,650<br>0,700<br>1,300 |
| Gaz de pétrole liquéfié<br>(GPL)<br>G30/G31<br>30 mbar/37 mbar | Auxiliaire<br>Semi-rapide<br>Mini triple couronne | 50<br>65<br>82 | 1,000<br>1,750<br>2,500 | 0,650<br>0,700<br>1,500 |

**Puissance thermique totale : voir la plaquette apposée sur le fond de la table.**

**Air nécessaire à la combustion : 2 $m^3$/h par kW de puissance installée - voir plaque.**

**Tension d'alimentation 220/240 V 50-60 Hz.**

CE

Cet appareil est conforme aux directives communautaires suivantes :

- 90/396/CEE (Gaz) :
- 73/23/CEE du 19/02/73 (Basse tension) ;
- 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) ;
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications ultérieures.

# Zusammenfassung

Einleitung ..... 23
Wie benutze ich meine Gasmulde ..... 23
Reinigung und Pflege der Gasmulde ..... 24
Kundendienst ..... 24
Sicherheitshinweise ..... 25
Installation ..... 26
Gasanschluss ..... 27
Elektrischer Anschluss ..... 28
Auswechseln der Düsen ..... 28
Einstellen der Mindestflammengröße ..... 29
Technische Daten ..... 29

DE

# Einleitung

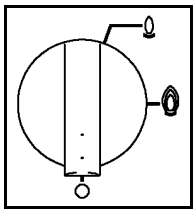
Vielen Dank, dass Sie ein Produkt von Franke gewählt haben. Bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen, bitten wir Sie, die Hinweise und Ratschläge in diesen Gebrauchsanleitungen sorgfältig zu lesen. Das wird Ihnen den Gebrauch erleichtern und die Langlebigkeit des Gerätes erhalten. Bewahren Sie diese Betriebsanleitung sorgfältig auf, damit Sie auch zu einem späteren Zeitpunkt darauf zurückgreifen können.

# Wie benutze ich meine Gasmulde

### Anzünden der Brenner

Bei diesen Modellen sind sowohl die Zündung als auch die Zündsicherung im Bedienknebel untergebracht. Gehen Sie zum Anzünden der Brenner wie folgt vor:

1. Drehen Sie den entsprechen Bedienknebel.
2. Halten Sie den Bedienknebel ca. 3-4 Sekunden lang fest eingedrückt, bis die Funken das aus dem Brennerkranz strömende Gas anzünden und sich das Thermoelement erhitzen kann.
3. Geben Sie nach ca. 3-4 Sekunden den Bedienknebel frei und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um die Flammengröße zu regeln. Sollte die Flamme erlöschen, müssen Sie den Vorgang ab Punkt 1 wiederholen.



**Zeichenerklärung**

Kreis O: Gashahn geschlossen;

große Flamme : Höchstleistung;

kleine Flamme : Mindestleistung.

### Verwendung der Flammen

Einen geringeren Gasverbrauch und eine bessere Brennerleistung gewähren Kochgefäße mit einem den Brennern entsprechenden Durchmesser, um zu vermeiden, dass die Flamme an den Topfseiten hochzüngelt (siehe bezügliche Tabelle).

### Automatische Sicherheitsventile

Diese Sicherheitsvorrichtung schließt den Gashahn automatisch, sollte die Flamme der Brenner infolge von Luftzügen, überkochender Flüssigkeit oder vorübergehendem Ausfall der Gasversorgung versehentlich erlöschen. Die Vorrichtung tritt ca. 30 Sekunden nach Erlöschen der Flamme in Funktion.

# Reinigung und Pflege der Gasmulde

Vor Wartungseingriffen am Kochfeld unbedingt immer den Netzstecker ziehen oder den Strom am Hauptschalter der Elektroanlage abschalten.

- Vermeiden Sie unbedingt den Gebrauch von Dampfgeräten, Metallschwämmen oder Stahlwolle, Salzsäure oder anderen Produkte und Utensilien, die Kratzer oder matte Stellen hinterlassen können.
- Lassen Sie keine säurehaltigen und alkalischen Substanzen auf dem Kochfeld.
- Benutzen Sie keine spitzen Gegenstände, um die Dichtungen zwischen der Glaskeramikscheibe und dem Rahmen oder zwischen dem Rahmen und der Arbeitsfläche nicht zu beschädigen.
- Benutzen Sie keine sandhaltigen, alkalischen, säurehaltigen Produkte, Chloride, Backofensprays oder Maschinenpfleger für Geschirrspüler.
- Benutzen Sie zur Reinigung der Glaskeramikfläche keine Reinigungsmittel, da dadurch bleibende bläuliche Verfärbungen entstehen können.
- Beseitigen Sie die Rückstände von Glaskeramikreinigern sorgfältig mit einem feuchten Tuch.
- Reiben Sie das Gerät nach jeder feuchten Reinigung trocken, damit sich keine Kalkrückstände bilden.
- Entfernen Sie übergekochte zuckerhaltige Speisen sofort mit einem Glasschaber.
- Entfernen Sie den gröbsten Schmutz mit einem feuchten Tuch und verwenden Sie für hartnäckige Flecken einen geeigneten Spatel.
- Säubern Sie das Kochfeld mit ein paar Tropfen Spezialreiniger für Glaskeramik und Küchenkrepp oder mit einem feuchten Tuch.
- Schalten Sie das Gerät sofort ab, wenn versehentlich Zucker, Kunststoff oder Alufolie auf das heiße Kochfeld gelangen.
- Alle Roste, die Brennerdeckel und die Brennerkränze lassen sich vom Kochfeld abnehmen und mit warmem Seifenwasser reinigen. Danach sorgfältig abtrocknen. AUF KEINEN FALL IM GESCHIRRSPÜLER SPÜLEN. Stellen Sie sicher, dass die Gasdurchlässe einwandfrei sauber sind.
- Bedingt durch die Hitzeeinwirkung könnte sich die ursprüngliche Farbe der Topfauflagefläche auf den Abstellrosten mit der Zeit verändern.

# Kundendienst

Sollte es einmal zu Betriebsstörungen an ihrem Gerät kommen, wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst. Adressen finden Sie in der mitgelieferten Liste.
**Wenden Sie sich keinesfalls an nicht autorisiertes Fachpersonal.**

### Ihre Kundendienststelle benötigt folgende Angaben:

– Art der Störung;
– Gerätemodell (Art.);
– Seriennummer (S.N.).

Diese Angaben können Sie dem Typenschild auf dem Garantieschein entnehmen.

# Sicherheitshinweise

### Wenden Sie sich in folgenden Fällen unbedingt an qualifiziertes Fachpersonal:

- Installation (siehe Abschnitt Installation);
- falls Zweifel bezüglich der Funktion des Gerätes bestehen.

DE

### Wenden Sie sich in folgenden Fällen unbedingt an eine Kundendienststelle:

- falls unmittelbar nach dem Auspacken Zweifel an der Unversehrtheit des Gerätes bestehen;
- zum Auswechseln oder bei Beschädigung des Netzkabels;
- Ausfall oder Betriebsstörung des Geräts. Verlangen Sie Originalersatzteile.

### Allgemeine Hinweise

Um einen sicheren und störungsfreien Betrieb dieses Gerätes zu garantieren:

- dürfen Sie sich ausschließlich an autorisierte Kundendienstzentren wenden;
- müssen Sie immer auf der Verwendung von Originalersatzteilen bestehen;
- das Gerät ist für den privaten Hausgebrauch bestimmt; Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor;
- auf dem Typenschild stehen die Kennzeichen der Bestimmungsländer, für die diese Anleitungen gültig sind;
- die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn das Gerät korrekt an eine funktionstüchtige und den gesetzlichen Bestimmungen entsprechende Erdung angeschlossen ist;
- geben Sie Acht, die sich stark erhitzenden Abstellroste während des Kochens nicht zu berühren, und halten Sie vor allem Kinder fern;
- beschränken Sie sich auf das Garen von Speisen und vermeiden Sie andere Verwendungen;
- schalten Sie Gerät vor jedem Wartungseingriff oder im Störungsfall vom Stromnetz ab;
- Vergewissern Sie sich stets, dass alle Schalter ausgeschaltet sind, wenn das Gerät nicht benutzt wird.

### Verhindern Sie, dass Kinder mit folgenden Teilen in Berührung kommen:

- den Bedienschaltern sowie dem Gerät im Allgemeinen;
- den Verpackungsmaterialien (Beutel, Styropor, Klammern usw.);
- dem Gerät während und unmittelbar nach dem Betrieb des Kochfelds aufgrund der Überhitzung;
- dem ausgesonderten Gerät (in diesem Fall sind eventuell gefährliche Teile unschädlich zu machen).

### Vermeiden Sie es:

- das Gerät mit feuchten Händen oder Füßen zu berühren;
- das Gerät barfuß zu bedienen;
- am Gerät oder am Netzkabel zu zerren, um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen;
- das Gerät auf zweckentfremdende oder gefährliche Art zu verwenden;
- Netzkabel anderer Elektrogeräte mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen zu lassen;
- das Gerät Witterungseinflüssen auszusetzen;
- das Gerät als Abstellfläche zu verwenden;
- brennbare Flüssigkeiten in der Nähe des Geräts zu verwenden;
- Adapter, Mehrfachstecker und/oder Verlängerungen zu verwenden;
- das Gerät ohne qualifiziertes Fachpersonal einzubauen oder zu reparieren.

**Wichtig**

- Stellen Sie keine wenig standfesten oder verformten Kochgefäße auf die Brenner, um durch Umkippen oder Überlaufen verursachte Unfälle zu vermeiden.
- Verfügt Ihr Kochfeld über eine Abdeckplatte, müssen sich die Brenner abkühlen, bevor Sie sie zuklappen können.
- Schließen Sie den Hahn der Gasleitung, wenn das Kochfeld nicht benutzt wird.
- Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die Gasversorgung den am Gerät ausgewiesenen Bedingungen entspricht. Auf welche Gasart das Kochfeld vorgerüstet ist, können Sie dem Typenschild auf dem Boden des Schubfachs entnehmen. Dieses Gerät ist nicht an eine Abzugshaube der Verbrennungsprodukte angeschlossen und entsprechend den geltenden Bestimmungen zu installieren und anzuschließen. Besondere Sorgfalt muss auf die einschlägigen Belüftungsvorschriften verwandt werden. Durch den Gebrauch eines Gaskochgeräts entstehen Wärme und Feuchtigkeit im Installationsraum. Sorgen Sie bitte für eine ausreichende Raumlüftung: halten Sie die natürlichen Luftaustrittsöffnungen frei oder installieren Sie eine mechanische Belüftungsvorrichtung (Dunstabzugshaube mit Entlüftungskanal). Infolge eines intensiven und fortgesetzten Gebrauchs des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung, z. B. durch Öffnen eines Fensters, oder eine effizientere Belüftung durch Erhöhen des Saugzugs der ggf. vorhandenen Dunstabzugshause notwendig werden.

**Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden durch: falsche Installation, unsachgemäße, fehlerhafte und unvernünftige Anwendung.**

# Installation

Es folgt die Beschreibung der zur Installation sowohl der Gas- als auch der Elektroanlage auszuführenden Arbeitsschritte. Diese Maßnahmen sind durch zugelassene Fachtechniker entsprechend den einschlägigen Vorschriften vornehmen zu lassen, da ihre Ausführung durch unerfahrene Personen eine Gefahrenquelle darstellt.
Der Hersteller haftet weder für Personen- noch Sachschäden, die durch das Nichtbeachten vorstehender Vorschriften verursacht werden. VERPFLICHTEND FÜR DIE GASANLAGE SIND FOLGENDE NORMAUFLAGEN:
für Frankreich die den örtlichen Vorschriften entsprechenden Auflagen;
für Belgien NBN D51-003 und NBN D51-001.

## Vorbereitung des Möbels

Diese Anleitungen beziehen sich auf eine Einbau-Gasmulde der Klasse 3.
Erstellen Sie den Einbauauschnitt im Möbeltop entsprechend den Abmessungen auf Abb. 1.
Erstellen Sie den Einbauausschnitt auf jeden Fall in der zweckmäßigsten Position, da der Gasschlauch nicht mit den Wänden eines sich gff. unter dem Kochfeld befindenen Gargeräts in Berührung kommen darf.

## Einbetten in das Möbel

Nach der Herstellung der Anschlüsse können Sie das Kittband randbündig am Einbauausschnitt anbringen und die Gasmulde absenken. Schrauben Sie dann die Befestigungshaken vorsichtig fest. Entfernen Sie die überschüssigen Abschnitte des Kittbands.

**Wichtig**
Da diese Geräte in Bezug auf die Brandschutzklasse vom Typ “Y” sind, können sie auch in der Nähe von Holzwänden eingebaut werden, die höher als die Einbaufläche sind, vorausgesetzt, es werden folgende Mindestabstände vom Geräterand eingehalten: 50 mm von der Seitenwand, 30 mm von der Rückwand; ggf. vorhandene Hängeschränke müssen einen Mindestabstand von 700 mm über dem Kochfeld aufweisen.

## Gasanschluss

Schließen Sie das Gerät entsprechend den einschlägigen Vorschriften an die Gasleitung an, aber nur nachdem Sie sichergestellt haben, dass das Gerät auf den korrekten Gasbetrieb eingestellt ist.
Andernfalls sind die im Abschnitt „Auswechseln der Düsen“ (S. 28) beschriebenen Arbeitsschritte auszuführen. Im Falle einer Versorgung mit Flüssiggas müssen Sie den einschlägigen Vorschriften entsprechende Druckregler verwenden.

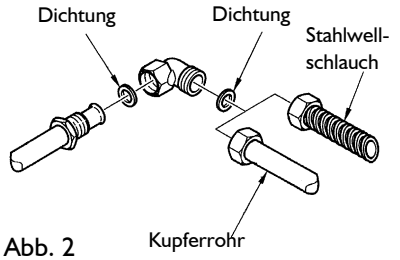


Abb. 2

Der Anschluss an die Gasleitung kann auf zwei verschiedene Weisen erfolgen:

A Anschluss des Gachkochfelds mit einem Kupferrohr mit 12 mm Durchmesser, wie auf Abb. 2 gezeigt. Dichtigkeit gewährt der Einsatz der als Zubehör mitgelieferten Elastomerdichtung.

B Anschluss des Kochfelds mit einem Stahlwellschlauch mit durchgehender Wand. Auch in diesem Fall wird die Dichtigkeit durch die als Zubehör mitgelieferte Dichtung gewährleistet. Befolgen Sie die einschlägigen Normauflagen für Gasanlagen.

Mit einer Seifenlauge können Sie sicherstellen, dass der fertige Anschluss keine Undichtigkeiten aufweist.

## Nur für Belgien

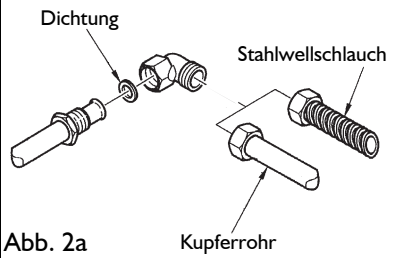


Abb. 2a

Der Anschluss an die Gasleitung kann auf zwei verschiedene Weisen erfolgen:

A Anschluss des Gachkochfelds mit einem Kupferrohr mit 12 mm Durchmesser, wie auf Abb. 2a gezeigt (entsprechend den NBN D51-003 Normen). Dichtigkeit gewährt der Einsatz der als Zubehör mitgelieferten Elastomerdichtung.

B Anschluss des Kochfelds mit einem Stahlwellschlauch mit durchgehender Wand. Auch in diesem Fall wird die Dichtigkeit durch die als Zubehör mitgelieferte Dichtung gewährleistet. Installieren Sie am oberen Geräteteil einen Gasabsperrhahn (gekennzeichnet durch A.G.B.); dieser Hahn muss leicht zu betätigen sein.

Mit einer Seifenlauge können Sie sicherstellen, dass der fertige Anschluss keine Undichtigkeiten aufweist.

## Raumbelüftung

Stellen Sie sicher, dass der Installationsraum des Geräts über Luftaustrittsöffnungen dauerbelüftet ist oder über Entlüftungskanäle verfügt, damit Frischluft einströmen kann, wie von den einschlägigen Normauflagen vorgeschrieben. Sämtliche Öffnungen müssen:

1. einen Durchlass mit mindestens 100 $cm^2$ Querschnitt haben;
2. so angelegt sein, dass sie weder von außen noch von innen verdeckt werden können;
3. mit Schutzvorrichtungen versehen sein, um den zur Belüftung erforderlichen Durchlassquerschnitt nicht zu reduzieren;
4. sich auf einer Höhe vom Fußboden befinden, die den Abzug der Verbrennungsprodukte nicht beeinträchtigt.

Werden die Luftaustrittsöffnungen in der Wand zu einem angrenzenden Raum angelegt, muss dieser eine direkte Belüftung haben und darf kein:

1. Schlafzimmer sein
2. ein Gemeinschaftsbereich des Gebäudes sein
3. ein brandgefährdeter Raum sein

Stellen Sie vor dem Gerätetest sicher, dass im Raum, in den die Luftaustrittsöffnung mündet, kein durch den Betrieb eines anderen Verbrauchers verursachter Unterdruck herrscht und dass die Dauerbelüftung zwischen den beiden Räumlichkeiten durch freie Öffnungen gewährleistet ist. Zu diesem Zweck können Sie z.B. den Spalt zwischen Tür und Fußboden vergrößern. Der Abzug der Verbrennungsprodukte hat über eine Dunstabzugshaube zu erfolgen, die ihrerseits in einen Schornstein, einen Rauchkanal oder direkt nach außen mündet.

Flüssiggase sind schwerer als die Luft und sammeln sich in Bodennähe an. Deshalb müssen Räume, in denen LPG-Behälter gelagert werden, über Luftaustrittsöffnungen verfügen, um den Abzug von ggf. ausgetretenem Gas in Bodennähe zu ermöglichen. Leere oder auch nur zum Teil befüllte LPG-Behälter dürfen deshalb nicht in unterirdischen Räumen oder Nischen (Keller usw.) installiert oder gelagert werden. Im entsprechen Raum sollte deswegen nur der sich gerade in Gebrauch befindliche Behälter aufgestellt werden, u.z. ohne der direkten Einwirkung von Wärmequellen (Backöfen, Kamine, Heizöfen usw.), die ihn auf über 50 °C erhitzen können, ausgesetzt zu sein.

## Zugriff auf das Kochfeld

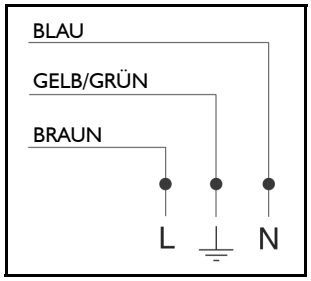
Gehen Sie folgendermaßen vor, um auf das Schubfach mit den Funktionsteilen zuzugreifen:

- nehmen Sie die Roste, die Brennerdeckel und die Brennerkränze ab;
- ziehen Sie die Bedienknebel von den Zapfen;
- entfernen Sie die Schrauben, mit denen die Brenner am Kochfeld befestigt sind;
- heben Sie das Kochfeld an.

## Elektrischer Anschluss

Die FRANKE-Gasmulde ist mit einem dreipoligen Versorgungskabel mit freien Kabelenden ausgestattet.
Bei der festangeschlossenen Installation des Kochfelds ist eine trennende Abschaltung mit einem Kontaktabstand vorzusehen, der die Trennung vom Netz und die allgemeine Ausschaltung ermöglicht, falls Überspannungsbedingungen der Kategorie III eintreten. Stellen Sie sicher, dass:

a) Stecker und Steckdose für 16 A Strom ausgelegt sind;
b) beide leicht erreichbar und so angeordnet sind, dass kein Teil unter Spannung während dem Ein- und Ausstecken des Steckers zugänglich ist;
c) der Stecker sich ohne Widerstand einstecken lässt;
d) das Kochfeld bei seinem Einbau in das Möbel nicht auf den Stecker zum Aufliegen kommt;
e die Kabelenden zweier Geräte nicht an denselben Stecker angeschlossen sind;
f) bei Ersatz des Netzkabels das neue Kabel den Spezifikationen 3 x 1,5 $mm^2$ Typ H05VV-F entspricht;
g) die Verbindung der freien Kabelenden unbedingt entsprechend den Polungen vorgenommen wird (Braun=Phase – Blau=Neutral – GelbGrün=Erde).




**ANM.:** Stellen Sie sicher, dass die Stromanlage in Ihrer Wohnung (in Bezug auf Spannung, Höchstleistung und Stromart) mit Ihrem FRANKE-Kochfeld kompatibel ist.

## Auswechseln der Düsen

Hinweis Alle Geräte sind werkseitig für Erdgas (G20) vorgerüstet.
Beim Betrieb mit anderen Gasarten sind die Düsen folgendermaßen auszuwechseln:

1. nehmen Sie die Roste, die Brennerdeckel und die Brennerkränze ab;
2. schrauben Sie die Düsen aus und ersetzen Sie sie mit denen im Lieferumfang, die dem jeweiligen Leitungsgas entsprechen. Stellen Sie sicher, dass die Kennzeichnung mit der in der Tabelle ausgewiesenen übereinstimmt (S. 30);
3. setzen Sie die Brennerkränze, die Brennerdeckel und die Roste wieder auf;
4. bei diesen Brennern erübrigt sich die Luftregelung.

## Hinweis

Beim Umstellen des Geräts auf einen anderen Gasbetrieb ist das zutreffende Selbstklebeetikett (als Zubehör mitgeliefert) an der entsprechenden Stelle auf dem Typenschild anzubringen. Für den Betrieb mit LPG (G30 oder G31) muss die Stellschraube der Mindestflammengröße ganz angezogen werden. Werkseitig werden Geräte der Kategorie II 2+3+ geliefert.

### Einstellen der Mindestflammengröße

- Bedienknebel entfernen (ausziehbar, da Eindrückmontage).
- Zünden Sie die Brenner an und drehen Sie die Stellschraube im Uhrzeigersinn, um die Mindestflammengröße zu reduzieren und gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu erhöhen (Abb. 3).
  Der Stellschraubenzieher wird als Zubehör mitgeliefert.

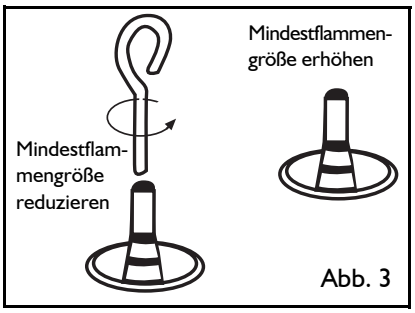


Abb. 3

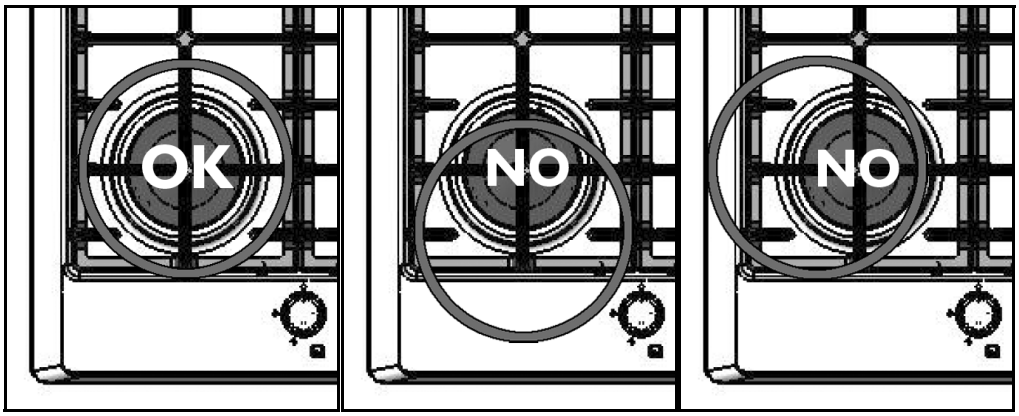
DE

# Technische Daten

### Gerätekategorie II 2+3+

| Gasart | Brenner | Düsenkenn-zeichnung | Nenn-wärmeleistung in kW (p.c.s) | Verminderte Wärmeleistung in kW (p.c.s) |
|---|---|---|---|---|
| Erdgas<br>(metano)<br>G20<br>20 mbar | Zusatzbrenner<br>Normalbrenner<br>mini Dreifacher Brennerkranz | 72<br>97<br>118 | 1,000<br>1,750<br>2,500 | 0,650<br>0,700<br>1,500 |
| Flüssiggas (LPG)<br>G30-G31<br>30/37 mbar | Zusatzbrenner<br>Normalbrenner<br>mini Dreifacher Brennerkranz | 50<br>65<br>82 | 1,000<br>1,750<br>1,500 | 0,650<br>0,700<br>1,900 |

| Tabelle mit empfohlenen Kochgefäßen | |
|---|---|
| Brenner | Kochtopf Ø in cm |
| Zusatzbrenner<br>Normalbrenner<br>mini Dreifacher Brennerkranz | ab Ø 8 bis Ø 14<br>ab Ø 14 bis Ø 20<br>ab Ø 24 bis Ø 28 |




**Durch den Gebrauch von Kochtöpfen, deren Durchmesser größer als empfohlen ist, können sich die Bedienknebel und das Top zu stark erhitzen. Franke haftet nicht für durch derartige Anwendungen verursachte Schäden.**

**Nur für Belgien**

**Gerätekategorie II 2+3+**

| Gasart | Brenner | Düsenkenn-zeichnung | Nenn-wärmeleistung in kW (p.c.s) | Verminderte Wärmeleistung in kW (p.c.s) |
|---|---|---|---|---|
| Erdgas<br>G20/G25<br>20 mbar/25 mbar | Zusatzbrenner<br>Normalbrenner<br>mini Dreifacher Brennerkranz | 72<br>97<br>118 | 1,000<br>1,750<br>2,500 | 0,650<br>0,700<br>1,500 |
| Flüssiggas (LPG)<br>G30/G31<br>30 mbar/37 mbar | Zusatzbrenner<br>Normalbrenner<br>mini Dreifacher Brennerkranz | 50<br>65<br>82 | 1,000<br>1,750<br>2,500 | 0,650<br>0,700<br>1,500 |

| Tabelle mit empfohlenen Kochgefäßen | |
|---|---|
| Brenner | Kochtopf Ø in cm |
| Zusatzbrenner | ab Ø 8 bis Ø 14 |
| Normalbrenner | ab Ø 14 bis Ø 20 |
| mini Dreifacher Brennerkranz | ab Ø 24 bis Ø 28 |

**Gesamtwärmeleistung: siehe Typenschild auf dem Kochfeldboden.**

**Zur Verbrennung erforderliche Luft: 2 $m^3$/h je kW installierte Leistung - siehe Typenschild.**
**Versorgnungsspannung 220/240 V 50-60 Hz.**

CE

Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:
- 90/396/EWG (Gasgeräte):
- 73/23/EWG vom 19.02.73 (Niederspannung);
- 89/336/EWG vom 03.05.89 (Elektromagnetische Verträglichkeit);
- 93/68/EWG vom 22.07.93 und spätere Änderungen.

# Inhoud


Inleiding ..... 31
Gebruik ..... 31
Reiniging en onderhoud van de kookplaat ..... 32
Assistentie ..... 32
Waarschuwingen voor de veiligheid ..... 33
Installatie ..... 34
Aansluiting op de gasleiding ..... 35
Aansluiting op het elektriciteitsnet ..... 36
Vervanging van de injectoren ..... 36
Afstelling van het minimum ..... 37
Technische gegevens ..... 37


NL

# Inleiding

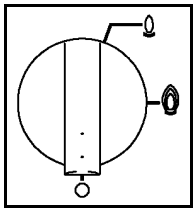
Wij bedanken u voor uw keuze van een Franke product. Voordat u het apparaat gebruikt raden wij aan de waarschuwingen en de adviezen van deze handleiding aandachtig door te lezen. Zodoende zal het gemakkelijker zijn het apparaat te gebruiken en lange tijd in goede conditie te houden. Bewaar dit boekje zorgvuldig voor verdere raadpleging.

# Gebruik

### Aansteken van de branders

Bij deze modellen zijn de ontsteking en de beveiliging in de bedieningsknop geconcentreerd. Om de branders aan te steken doet u het volgende:

1. Draai de geselecteerde knop.
2. Houd de knop ongeveer 3-4 seconde met enige kracht ingedrukt, zodat de vonk het naar buiten stromende gas kan ontsteken en het thermokoppel kan opwarmen.
3. Na circa 3-4 seconde laat u de knop los en regelt u de vlam naar wens door de knop tegen de wijzers van de klok in te draaien. Als de vlam niet blijft branden, herhaalt u deze handeling vanaf punt 1.



**Symbolen**

Cirkel O: gastoevoer dicht;

grote vlam : maximum capaciteit;

kleine vlam : mimimum capaciteit.

### Gebruik van de branders

Om minder gas te verbruiken en een beter rendement te behalen adviseren wij pannen te gebruiken met een voor de branders geschikte doorsnede, waardoor u vermijdt dat de vlam tot over de rand van de pan komt (zie de tabel).

### Automatische beveiliging

Deze beveiliging sluit de gaskraan automatisch wanneer de vlam van de brander bij toeval dooft, b.v. door de luchtstroom, door overkokende vloeistof of door een tijdelijk haperen van de gastoevoer. Deze beveiliging treedt na ongeveer 30 seconden na het doven van de vlam in werking.

# Reiniging en onderhoud van de kookplaat

Alvorens onderhoud te plegen op de kookplaat, moet de stekker altijd uit het stopcontact worden gehaald of moet de stroom worden weggenomen van de voedingslijn door middel van de hoofdschakelaar van de elektrische installatie.

- Gebruik nooit stoomapparaten of schurende of bijtende reinigingsmiddelen zoals metalen schuursponsjes, staalwol of zoutzuur.
- Laat geen zure of alkalische stoffen achter op de kookplaat.
- Gebruik nooit scherpe voorwerpen, om te voorkomen dat de afdichtingen tussen het glaskeramiek en de lijst, of tussen de lijst en het werkblad worden beschadigd.
- Gebruik geen producten die zand, alkalische of zure stoffen, of chloor bevatten, geen ovenspray, en geen reinigingsmiddelen die gewoonlijk worden gebruikt voor het reinigen van vaatwasmachines.
- Om het glaskeramische oppervlak schoon te maken mogen er geen reinigingsmiddelen worden gebruikt, aangezien deze blijvende blauwe verkleuringen van het oppervlak zouden kunnen veroorzaken.
- Verwijder alle restanten speciale reinigingsmiddelen voor glaskeramiek zorgvuldig met een vochtige doek van de kookzones.
- Maak het apparaat altijd goed droog nadat het is afgenomen met een vochtige doek, om te voorkomen dat er zich kalkafzettingen vormen.
- Voedsel met een hoog suikergehalte dat eventueel overkookt op de kookplaat moet onmiddellijk worden verwijderd met het speciale schrapertje.
- Verwijder het ergste vuil met een vochtige doek; voor hardnekkigere vlekken dient een daarvoor bestemde spatel te worden gebruikt.
- Maak de kookplaat zorgvuldig schoon met wat druppels speciaal reinigingsmiddel voor glaskeramiek en met keukenpapier of een vochtige doek.
- Schakel het apparaat onmiddellijk uit als er per ongeluk suiker, plastic of aluminiumfolie op de warme kookplaat terechtgekomen is.
- Alle roosters, de dekplaatjes en de vlamverdelers kunnen gereinigd worden, nadat u ze van de kookplaat heeft verwijderd, met een warm sopje, daarna moeten ze zorgvuldig worden afgedroogd. NOOIT IN DE AFWASMACHINE WASSEN. Zorg ervoor dat de zones waar het gas langs stroomt perfect schoon blijven.
- De natuurlijke kleur van de pannensteunroosters, in het gebied om de pannen neer te zetten, kan mettertijd veranderd zijn door de werking van de warmte.

# Assistentie

Bij problemen in de werking kunt u contact opnemen met de Technische Assistentiedienst (zie de bijgaande lijst).
**Roep nooit de hulp in van niet-erkende technici.**

### Vermeld de volgende gegevens:

– het type storing;
– het model van het apparaat (Art.);
– het serienummer (S.N.).

Deze informatie bevindt zich op het etiket met technische eigenschappen die u aantreft in het garantiebewijs.

# Waarschuwingen voor de veiligheid

### Richt u beslist tot gekwalificeerde vakmensen in de volgende gevallen:

- installatie (zie de afdeling installatie);
- bij twijfel over de werking.

### Richt u tot de erkende assistentiecentra van de fabrikant in de volgende gevallen:

NL

- onmiddellijk nadat de verpakking verwijderd is, als u twijfelt over de goede staat van het apparaat;
- bij vervanging of beschadiging van de voedingskabel;
- bij defecten of slechte werking van het apparaat, als er originele vervangingsonderdelen nodig zijn.

### Algemene aanwijzingen

Om de efficiëntie en de veiligheid van dit elektrische apparaat te waarborgen:

- richt u uitsluitend tot erkende technische assistentiecentra;
- eis altijd dat er originele onderdelen worden gebruikt;
- het apparaat is ontwikkeld voor niet-professioneel, huishoudelijk gebruik; wijzig de kenmerken ervan niet;
- op het typeplaatje zijn de symbolen te vinden van de landen van bestemming waarvoor de instructies geldig zijn;
- de elektrische veiligheid wordt alleen gegarandeerd wanneer het apparaat goed is aangesloten op een deugdelijke aarding, zoals wordt voorgeschreven door de geldende normen;
- let erop dat u de pannensteunen nooit aanraakt tijdens het gebruik, want deze worden erg heet. Houd vooral kinderen op afstand;
- gebruik de kookplaat uitsluitend voor het bereiden van voedsel, en vermijd andere handelingen;
- koppel het apparaat af van het elektriciteitsnet, alvorens reinigings- en onderhoudswerkzaamheden uit te voeren, of als er problemen in de werking zijn;
- controleer altijd of de knoppen in de stopstand staan wanneer het apparaat niet in gebruik is.

### Vermijd dat kinderen in aanraking komen met:

- de bedieningselementen en het apparaat in het algemeen;
- de onderdelen van de verpakking (zakjes, polystyreen, spijkers, enz.);
- het apparaat, tijdens de werking en onmiddellijk nadat de oven ingeschakeld geweest is, gezien de oververhitting;
- het ongebruikte apparaat (in dat geval moeten de onderdelen die gevaarlijk zouden kunnen zijn, ongevaarlijk worden gemaakt).

### Het is niet toegestaan:

- het apparaat aan te raken met vochtige lichaamsdelen;
- het apparaat te gebruiken op blote voeten;
- aan het apparaat of de voedingskabel te trekken om de stekker los te maken uit het stopcontact;
- onjuiste en gevaarlijke handelingen uit te voeren;
- de voedingskabel van andere elektrische apparaten over het apparaat te laten liggen;
- het apparaat bloot te stellen aan het weer of te gebruiken in de open lucht;
- het apparaat te gebruiken om voorwerpen op neer te zetten;
- ontvlambare vloeistoffen te gebruiken in de nabijheid van het apparaat;
- adapters, meervoudige stopcontacten en/of verlengsnoeren te gebruiken;
- de oven te laten installeren of repareren zonder tussenkomst van een gekwalificeerd vakman.

**Belangrijk**

- Er mogen geen wankele of gedeukte pannen op de kookplaten worden geplaatst, die zouden kunnen omvallen of overlopen.
- Als het apparaat van een deksel voorzien is, moet men controleren of de branders zijn afgekoeld alvorens dit te sluiten.
- Sluit de kraan van de gastoevoer wanneer u de kookplaat niet gebruikt.
- Controleer voor installatie of de condities van gastoevoer overeenkomen met de gegevens die op het apparaat vermeld zijn. Op het plaatje op de bodem van de behuizing staat aangegeven welk soort gas u kunt gebruiken. Dit apparaat is niet aangesloten op een installatie voor afvoer van verbrandingsproducten en moet volgens de geldende regels worden aangesloten en geïnstalleerd. Bijzonder belangrijk is ook naleving van de voorschriften voor ventilatie in de ruimte. Gebruik van een gaskookplaat produceert warmte en vocht in de ruimte waar u die heeft geïnstalleerd. Zorg dus voor goede ventilatie van die ruimte: Houd de natuurlijke ventilatiepunten open of installeer een mechanische afzuiginstallatie (afzuigkap met afvoerleiding). Intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan aanvullende ventilatie nodig maken, bijvoorbeeld via een raam, ter versterking van de mechanische luchtafvoer, indien aanwezig.

**De fabrikant kan niet aansprakelijk worden geacht voor eventuele schade die wordt veroorzaakt door: onjuiste installatie, oneigenlijk, foutief of onredelijk gebruik.**

# Installatie

Hieronder vindt u de beschrijving van wat u moet doen voor de installatie van zowel de elektrische componenten als het gas. Deze werkzaamheden moeten absoluut worden uitgevoerd volgens de wettelijke voorschiften en door bevoegde installateurs. Ondeskundige uitvoering kan groot gevaar opleveren.
De producent aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door en gevolgen van het niet nakomen van deze voorschriften. DE NORMEN DIE IN ACHT MOETEN WORDEN GENOMEN M.B.T. HET GAS ZIJN:
voor Frankrijk de geldende normen op basis van de nationale regelgeving;
voor België NBN D51-003 en NBN D51-001.

## Voorbereiding van het inbouwmeubel

Deze instructies hebben betrekking op een inbouwkookplaat van klasse 3.
Zaag een gat uit volgens de in figuur 1 aangegeven maten.
Kies de beste positie voor deze opening en let erop dat de gasslang niet in aanraking mag komen met de wanden van een eventuele onderliggende kookplaat.

## Inbouw in de keuken

Leg na de instructies voor aansluiting te hebben uitgevoerd de ondersteuning in stuc (stucband) precies over het de opening en leg de kookplaat eroverheen. Draai de bevestigingshaken voorzichtig aan. Verwijder de nog uitstekende delen van het stucband.

**Belangrijk**
Deze apparaten hebben een brandveiligheidsaanduiding “Y”, waardoor ze ook kunnen worden ingebouwd in de nabijheid van een houten wand die veel hoger is dan het vlak waar ze zijn ingebouwd, mits een minimumafstand in acht wordt genomen vanaf de rand van het apparaat, en wel van: 50 mm voor de zijwand, 30 mm voor de achterwand, terwijl de eventuele uitstekend delen boven de kookplaat zich daar minimaal 700 mm boven bevinden.

## Aansluiting op de gasleiding

Sluit het apparaat aan op de gasleiding in overeenstemming met de geldende normen, pas nadat u heeft gecontroleerd dat het apparaat correct is gereguleerd voor het type gas dat wordt gebruikt.
Als dit niet het geval is, voert u de handelingen in paragraaf "Vervanging van de injectoren" (pag. 36) uit.
Voor een voeding met vloeibaar gas dient u drukregelaars te gebruiken die voldoen aan de geldende normen.

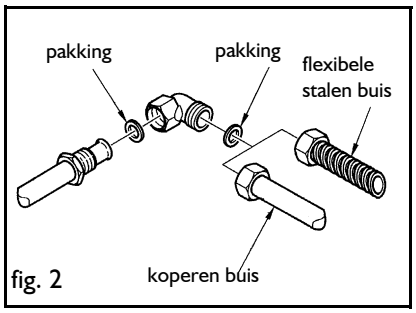


fig. 2

Aansluiting op de gasleiding kan op twee manieren plaatsvinden

A Sluit de kookplaat aan met behulp van een harde koperen pijp van 12 mm doorsnee, zoals in fig. 2 wordt aangegeven. Om een goede afdichting te garanderen dient u ook in dit geval gebruik te maken van de bijgeleverde pakking.

B Sluit de kookplaat aan via een flexibele stalen slang met doorlopende wand. Ook in dit geval gebruik maken van de bijgeleverde pakking om een goede aansluiting te garanderen. Let erop dat bij installatie de geldende voorschriften met betrekking tot gasinstallaties worden gevolgd.

Controleer na aansluiting dat er geen gas lekt. U kunt dit doen door de aansluitingen te bestrijken met zeepsop.

## Alleen voor België

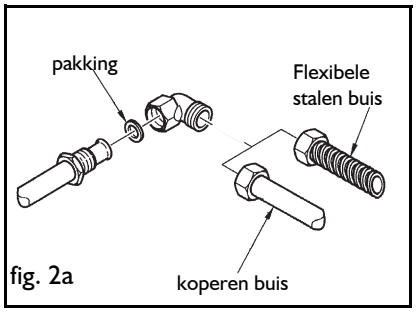


fig. 2a

Aansluiting op de gasleiding kan op twee manieren plaatsvinden

A Sluit de kookplaat aan met behulp van een harde koperen pijp van 12 mm doorsnee, zoals in fig. 2a wordt aangegeven (volgens de norm NBN D51-003). Om een goede afdichting te garanderen dient u ook in dit geval gebruik te maken van de bijgeleverde pakking.

B Sluit de kookplaat aan via een flexibele stalen slang met doorlopende wand. Ook in dit geval gebruik maken van de bijgeleverde pakking om een goede aansluiting te garanderen. Installeer boven het apparaat een gaskraan (met de aanduiding A.G.B.); deze kraan moet zodanig geïnstalleerd zijn dat hij gemakkelijk gebruikt kan worden.

Controleer na aansluiting dat er geen gas lekt. U kunt dit doen door de aansluitingen te bestrijken met zeepsop.

## Ventilatie van de ruimte

Let erop dat zich in de ruimte waar de apparatuur wordt geïnstalleerd permanente openingen naar buiten of ventilatiekanalen bevinden, zodat een juiste luchtaanvoer wordt gegarandeerd, in overeenstemming met de geldende normen. Alle openingen moeten:

1. een minimale doorsnede hebben van 100 $cm^2$;
2. zodanig zijn uitgevoerd dat ze van binnen noch van buiten kunnen worden geblokkeerd;
3. een bescherming hebben tegen vermindering van de ventilatiedoorsnede;
4. zich op zodanige hoogte van de vloer bevinden dat de afvoer van de verbrandingsgassen niet wordt belemmerd.

Wanneer de openingen worden gemaakt in de muur van een naastliggende ruimte, moet die ruimte voorzien zijn van een directe ventilatie en bovendien mag zij niet zijn:

1. een slaapkamer
2. een gemeenschappelijke ruimte in de woning
3. een ruimte met brandgevaar

Voor keuring van de apparatuur moet u nagaan of de ruimte waarnaar de ventilatieopening is gemaakt voldoende luchtdruk bevat (die kan onvoldoende zijn doordat er een andere installatie op staat aangesloten), en dat de ventilatie tussen beide ruimten door permanente vrije openingen wordt gegarandeerd. Zo kunt u de kier onder de deur vergroten. De verbrandingsproducten moeten door een afzuigkap worden verwijderd, die op zijn beurt op een schoorsteen, rookkanaal of direct op de buitenlucht is aangesloten.
Liquid petrol gas (lpg), dat zwaarder is dan lucht, zal naar beneden neerslaan. Daarom moeten ruimtes met lpg-vaten zodanige openingen naar buiten hebben, dat eventuele gaslekken van onderen worden afgevoerd.

Om deze reden mogen lpg-vaten, of ze nu halfvol of leeg zijn, niet geïnstalleerd of neergezet worden in ruimtes of kamers die zich onder het niveau van de begane grond bevinden (kelders e.d.). Geadviseerd wordt om in de ruimte alleen het vat voor direct gebruik te plaatsen, en dit zodanig te plaatsen dat het niet blootgesteld wordt aan directe warmtebronnen (ovens, open haarden, kachels e.d) die het vat tot temperaturen van boven de 50 °C kunnen verwarmen.

## Bereikbaarheid van de kookplaat

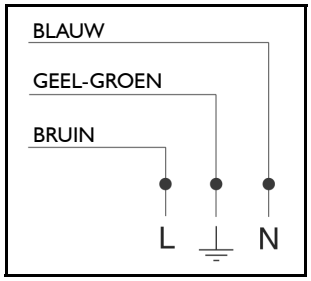
Om de behuizing te bereiken waarin zich de functionele onderdelen te bevinden, gaat u als volgt te werk:

- verwijder de steunen, dekplaatjes en vlamverdelers van de branders;
- verwijder de draaiknoppen door ze los te trekken van hun pinnen;
- draai de schroeven los waarmee de branders zijn bevestigd aan de kookplaat;
- til de kookplaat op.

## Aansluiting op het elektriciteitsnet

Uw FRANKE oven is uitgerust met een driepolige voedingskabel met vrije kabeleinden.
Als de kookplaat permanent wordt aangesloten op het elektriciteitsnet, dan moet een voorziening zijn aangebracht waarmee de plaat van het net kan worden losgekoppeld, met een afstand tussen de contactpunten die het mogelijk maakt de verbinding compleet te verbreken in de condities van overbelasting van type III. Controleer of:

a) de stekker en het stopcontact geschikt zijn voor een stroom van 16 A;
b) beide gemakkelijk bereikbaar zijn en zo zijn geplaatst dat geen enkel onderdeel dat onder stroom staat toegankelijk is tijdens het insteken of verwijderen van de stekker;
c) de stekker zonder problemen kan worden ingebracht;
d) als de stekker in het stopcontact is gestoken, de kookplaat niet op de stekker komt te rusten bij installatie in de inbouwkeuken;
e) de aansluitklemmen van twee verschillende apparaten niet op dezelfde stekker aangesloten worden
f) als de voedingskabel wordt vervangen er één wordt gebruikt van 3 x 1,5 $mm^2$ van het type H05VV-F;
g) het is van het grootste belang dat er rekening wordt gehouden met de aansluitpolariteit van de vrije aansluitklemmen (Bruin=Fase – Blauw=Neutraal – GeelGroen=Aarde).




**N.B:** Controleer vooral of de kenmerken van het elektriciteitsnet van uw woning (spanning, maximumvermogen en stroom) overeenstemmen met die van uw FRANKE kookplaat.

## Vervanging van de injectoren

NB Alle producten worden door de fabriek ingesteld op aardgas (methaan, G20).
Indien u de kookplaat op ander gas wilt instellen dienen de injectoren als volgt te worden vervangen:

1. verwijder de steunen, dekplaatjes en vlamverdelers van de branders;
2. verwijder de injectoren door ze los te draaien en vervang ze met de bijgeleverde injectoren voor het door het gasnet geleverde gas, erop lettend dat het merkteken overeenkomt met dat van de tabel (pag. 38);
3. verwijder de steunen, dekplaatjes en vlamverdelers van de branders;
4. voor deze branders hoeft de luchttoevoer niet te worden geregeld.

## Waarschuwing

In geval van omschakeling van de ene soort gas op de andere, moet u het desbetreffende zelfklevende etiket (bijgeleverd) aanbrengen op zijn plaats op het plaatje. Bij werking op lpg (G30 of G31) moet de regelschroef van het minimum geheel worden aangedraaid. Deze apparaten worden geleverd in cat. II 2+3+.

### Afstelling van het minimum

- Verwijder de draaiknoppen (deze zijn los te trekken).
- Steek de branders aan en regel het minimum door de regelschroef met de klok mee te draaien om de vlam te verkleinen en tegen de wijzers van de klok om de vlam te vergroten (fig. 3). De stelschroevendraaier is bijgeleverd bij de accessoires.

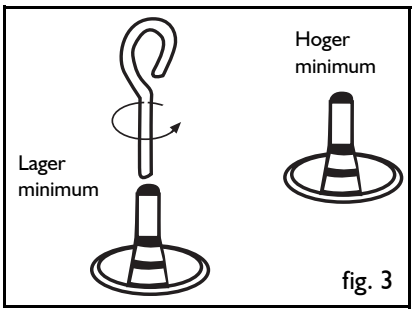


fig. 3

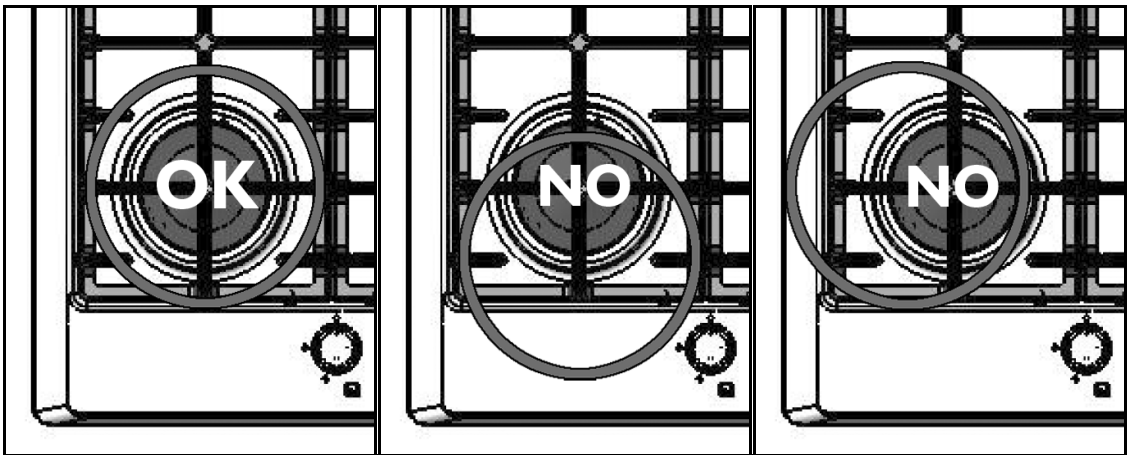
NL

# Technische gegevens

### Apparaat cat. II 2+3+

| Soort gas | Brander | Markering injectoren | Nominaal warmte-vermogen in kW (p.c.s) | Nominaal warmte-vermogen gereduceerd in kW (p.c.s) |
|---|---|---|---|---|
| Aardgas<br>(methaan)<br>G20<br>20 mbar | sudderbrander<br>halfsnelle brander<br>mini grote brander | 72<br>97<br>118 | 1,000<br>1,750<br>2,500 | 0,650<br>0,700<br>1,500 |
| Liquid petrol gas<br>(lpg)<br>G30-G31<br>30/37 mbar | sudderbrander<br>halfsnelle brander<br>mini grote brander | 50<br>65<br>82 | 1,000<br>1,750<br>1,500 | 0,650<br>0,700<br>1,900 |

| Tabel van aanbevolen pannen | |
|---|---|
| Brander | Ø Pannen in cm |
| Sudderbrander<br>Halfsnelle brander<br>Mini grote brander | van Ø 8 tot Ø 14<br>van Ø 14 tot Ø 20<br>van Ø 24 tot Ø 28 |




**Het gebruik van pannen met een grotere diameter dan die geïndiceerd is kan zorgen voor oververhitting van de knoppen en van de kookplaat. Franke is niet aansprakelijk voor eventuele schade die het gevolg is van dergelijk foutief gebruik.**

**Alleen voor België**

**Apparaat cat. II 2+3+**

| Soort gas | Brander | Markering injectoren | Nominaal warmte-vermogen in kW (p.c.s) | Nominaal warmte-vermogen gereduceerd in kW (p.c.s) |
|---|---|---|---|---|
| Aardgas | sudderbrander | 72 | 1,00 | 0,65 |
| G20/G25 | halfsnelle brander | 97 | 1,75 | 0,70 |
| 20 mbar/25 mbar | mini grote brander | 118 | 2,50 | 1,50 |
| Liquid petrol gas (lpg) | sudderbrander | 50 | 1,00 | 0,65 |
| G30/G31 | halfsnelle brander | 65 | 1,75 | 0,70 |
| 30 mbar/37 mbar | mini grote brander | 82 | 2,50 | 1,50 |

| Tabel van aanbevolen pannen | |
|---|---|
| Brander | Ø Pannen in cm |
| Sudderbrander | van Ø 8 tot Ø 14 |
| Halfsnelle brander | van Ø 14 tot Ø 20 |
| Mini grote brander | van Ø 24 tot Ø 28 |

**Totaal warmtevermogen: zie het plaatje op de bodem van de kookplaat.**

**Voor verbranding nodige lucht: 2 $m^3$/h per kW geïnstalleerd vermogen – zie plaatje.**
**Stroomspanning 220/240 V 50-60 Hz.**

CE

Dit apparaat voldoet aan de volgende Communautaire Richtlijnen:
- 90/396/EEG (Gas):
- 73/23/EEG van 19/02/73 (Laagspanning);
- 89/336/EEG van 03/05/89 (Elektromagnetische compatibiliteit);
- 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen.

# Índice

Introducción ..... 39
Cómo utilizar el aparato ..... 39
Limpieza y mantenimiento de la placa de cocción ..... 40
Asistencia ..... 40
Advertencias de seguridad ..... 41
Instalación ..... 42
Conexión al tubo del gas ..... 43
Conexión a la red eléctrica ..... 44
Sustitución de los inyectores ..... 44
Regulación del mínimo ..... 44
Datos técnicos ..... 45

ES

# Introducción

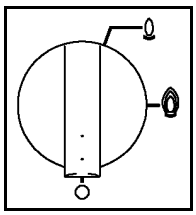
Gracias por haber elegido un producto Franke. Antes de utilizar el aparato, lea atentamente las advertencias y los consejos de este manual. De este modo, le será más fácil utilizar el aparato y mantenerlo eficiente durante más tiempo. Conserve cuidadosamente este manual para poderlo consultar en cualquier momento.

# Cómo utilizar el aparato

### Encendido de los quemadores

En estos modelos, el dispositivo de encendido y el dispositivo de seguridad se encuentran en el mando.
Para encender los quemadores:

1. Gire el mando deseado.
2. Apriételo con fuerza durante 3 o 4 segundos para que la chispa encienda el gas que sale por la corona difusora y el termopar se caliente.
3. Luego, deje de presionar el mando y gírelo hacia la izquierda para regular la llama al nivel deseado. Si la llama no queda encendida, repita la operación desde el punto 1.



**Símbolos**

Círculo O: llave cerrada;

Llama grande : capacidad máxima;

Llama pequeña : capacidad mínima.

### Uso de los fuegos

Para reducir el consumo de gas y mejorar el rendimiento, utilice recipientes con un diámetro adecuado a los quemadores y evite que la llama sobresalga por el borde (aténgase a las medidas indicadas en la tabla correspondiente).

### Válvula automática de seguridad

Este dispositivo de seguridad cierra automáticamente la llave si la llama de los quemadores se apaga de forma accidental debido a corrientes de aire, rebosamiento de líquidos del recipiente o corte momentáneo del gas en la red de distribución. Este dispositivo se activa al cabo de 30 segundos de apagarse la llama.

# Limpieza y mantenimiento de la placa de cocción

Antes de proceder al mantenimiento de la placa de cocción, desenchúfela o corte la corriente de la línea de alimentación eléctrica por medio del interruptor general de la instalación.

- No utilice nunca aparatos a vapor, estropajos de acero, ácido muriático ni ningún otro producto que pueda rayar o dañar las superficies.
- Evite dejar sustancias ácidas o alcalinas sobre la placa de cocción.
- No utilice nunca objetos puntiagudos para no dañar las juntas entre la vitrocerámica y el marco o bien entre el marco y la encimera.
- No utilice productos que contienen arena, ni alcalinos, ácidos, cloruros, aerosoles limpiahornos o detergentes habitualmente utilizados para la limpieza del lavavajillas.
- Para limpiar la superficie de vitrocerámica, no utilice detergentes puesto que podrían dejar manchas azuladas permanentes en la superficie.
- Elimine con cuidado de las zonas de cocción los restos de detergentes especiales para la limpieza de la vitrocerámica con un paño húmedo.
- Seque siempre bien el aparato después de pasar un paño húmedo para evitar que se formen restos de cal.
- En caso de derramamiento de alimentos con un alto contenido de azúcar, limpie inmediatamente con el rascador.
- Elimine la suciedad más gorda con un paño húmedo; en caso de manchas más difíciles, utilice una espátula con cuchilla.
- Limpie cuidadosamente la placa de cocción con unas gotas de detergente especial para vitrocerámica y con papel de cocina o un paño húmedo.
- Desconecte inmediatamente el aparato en caso de derramamiento de azúcar o de caída de objetos de plástico o papel de aluminio en la placa de cocción caliente.
- Todas las parrillas, las tapas y las coronas difusoras se pueden limpiar con agua caliente y jabón tras quitarlos de la placa de cocción; luego, séquelos con cuidado. NO LOS LAVE EN EL LAVAVAJILLAS. Asegúrese de que las zonas de paso del gas estén perfectamente limpias.
- Con el uso, el calor puede alterar el color natural de las partes de las parrillas en las que se apoyan los recipientes.

# Asistencia

En caso de problemas de funcionamiento, llame al Centro de Asistencia Técnica consultando la lista adjunta.
**No recurra nunca a técnicos no autorizados.**

### Comunique:

– el tipo de anomalía;
– el modelo de aparato (Art.);
– el número de serie (S.N.).

Esta información se encuentra en la placa de características reproducida en el certificado de garantía.

# Advertencias de seguridad

### Póngase en contacto con personal cualificado en caso de:

- instalación (véase sección instalación);
- dudas sobre el funcionamiento.

### Póngase en contacto con un centro autorizado por el fabricante en caso de:

- duda sobre la integridad del aparato, nada más quitar el embalaje;
- sustitución o daño del cable de alimentación;
- avería o mal funcionamiento del aparato (pida recambio originales).

ES

### Indicaciones generales

Para garantizar la eficacia y la seguridad de este electrodoméstico:

- diríjase exclusivamente a centros de asistencia técnica autorizados;
- solicite siempre el uso de recambios originales;
- el aparato está destinado al uso doméstico; no modifique sus características;
- en la placa de características figuran los símbolos de los países de destino para los que son válidas las instrucciones;
- solamente cuando el aparato está correctamente conectado a tierra, de acuerdo con lo previsto por las normas vigentes, se garantiza la seguridad eléctrica;
- no toque las parrillas durante su uso, ya que se calientan, y mantenga alejados a los niños de ellas;
- efectúe sólo la cocción de alimentos y evite otras operaciones;
- antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o en caso de mal funcionamiento, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica;
- controle siempre que los selectores estén en la posición de apagado cuando no se utiliza el aparato.

### Evite que los niños toquen:

- los selectores y el aparato en general;
- los componentes del embalaje (bolsas, poliestireno, clavos, etc.);
- el aparato mientras está funcionando e inmediatamente después ya que sigue caliente;
- el horno inutilizado (en este caso, inutilice las partes que puedan ser peligrosas).

### Evite:

- tocar el aparato con partes del cuerpo húmedas;
- usar el aparato con los pies descalzos;
- arrastrar el aparato o tirar del cable de alimentación eléctrica para desconectarlo;
- operaciones impropias y peligrosas;
- dejar el cable de alimentación de otros electrodomésticos en contacto con las partes calientes del aparato;
- la exposición a agentes atmosféricos;
- el uso del aparato para apoyar objetos;
- el uso de líquidos inflamables cerca del aparato;
- el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o alargadores;
- instalaciones o reparaciones efectuadas por personal no cualificado.

**Importante**

- No apoye recipientes inestables o deformados sobre los quemadores ya que pueden volcarse o su contenido puede derramarse.
- Si el aparato posee una tapa, compruebe que los quemadores estén fríos antes de cerrarla.
- Cierre la llave de alimentación cuando la placa de cocción no esté funcionando.
- Antes de efectuar la instalación, compruebe que las condiciones de distribución del gas sean las indicadas en el aparato. En la placa de características situada en el fondo del compartimiento se indica para qué gas se ha preparado el aparato. Este aparato no está conectado a un sistema de eliminación de los productos de combustión y, por lo tanto, se debe instalar y conectar según las normativas vigentes. Respete escrupulosamente las normativas vigentes en materia de ventilación. El uso de un aparato de cocción de gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Asegúrese de que el local esté bien ventilado: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana de aspiración con conducto de descarga). Un uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación suplementaria como, por ejemplo, la apertura de una ventana o la mejora de la ventilación aumentando la potencia de la aspiración mecánica, si existe.

**El fabricante no es responsable de los daños causados por: errores de instalación o usos impropios, incorrectos o irracionales.**

# Instalación

A continuación se describen las operaciones de instalación de la placa y de conexión del gas y la electricidad. Estas tareas deben ser realizadas de conformidad con las normativas vigentes por parte de personal debidamente cualificado, ya que una persona inexperta puede provocar situaciones peligrosas.
El fabricante declina toda responsabilidad por los eventuales daños personales o materiales provocados por el incumplimiento de estas instrucciones. Las normas que se deben cumplir para el gas son las que estén en vigor en el país cuando se realice la instalación.

## Preparación de la encimera

Este manual se refiere a una placa de cocción empotrable de clase 3.
Efectúe el hueco en la encimera de la cocina con las medidas indicadas en la fig. 1.
El hueco se ha de efectuar en la posición más conveniente teniendo en cuenta que el tubo del gas no debe tocar las paredes de un posible horno situado debajo de la placa de cocción.

## Montaje de la placa en la encimera

Tras efectuar las conexiones, extienda la cinta de estucado a ras del orificio y apoye la encimera. Apriete los ganchos de fijación enroscándolos con cuidado. Quite las partes excedentes de la cinta de estucado.

**Importante**
Estos aparatos son de tipo “Y” por lo que se refiere al grado de protección contra los peligros de incendio y, por lo tanto, se pueden instalar cerca de paredes de madera que queden por encima de la altura de la encimera de la cocina en la que se han montado siempre y cuando se mantenga una distancia mínima desde el borde del aparato de: 50 mm. para la pared lateral y de 30 mm para la pared trasera; además, los muebles colgantes han de quedar, como mínimo, a 700 mm de la placa de cocción.

## Conexión al tubo del gas

Conecte el aparato al tubo del gas de conformidad con las normas vigentes, sólo después de comprobar la correcta regulación del aparato para el tipo de gas de alimentación que se vaya a utilizar.
De lo contrario, realice las operaciones que se indican en el apartado "Sustitución de los inyectores" (página 44). Para una alimentación con gas líquido, utilice reguladores de presión conformes a las normas vigentes.

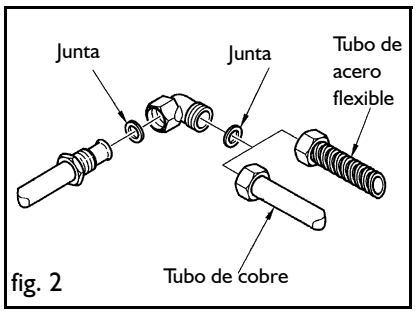


fig. 2

La conexión de la placa de cocción al gas se puede efectuar de dos maneras:

A Con un tubo rígido de cobre de 12 mm de diámetro, tal y como se ilustra en la fig. 2, empleando la junta de elastómero en dotación para asegurar la estanqueidad.

B Con un tubo flexible de acero de pared continua. También en este caso, para asegurar una buena estanqueidad hay que poner la junta suministrada. Se recomienda cumplir escrupulosamente con la normativa sobre instalaciones de gas.

ES

Tras efectuar la conexión, compruebe que no existan pérdidas mojando la conexión con una solución de agua y jabón.

## Ventilación de los locales

Asegúrese de que en la habitación donde se ha instalado el aparato haya aberturas permanentes hacia el exterior o conductos de ventilación para permitir una correcta entrada de aire, de conformidad con las normas vigentes. Todas las aberturas practicadas deben:

1. tener una sección mínima de paso superior a 100 $cm^2$;
2. realizarse de manera que no se puedan obstruir desde el exterior o desde el interior;
3. tener dispositivos de protección para no reducir la sección de paso del aire;
4. estar a una altura del suelo suficiente para no perjudicar la descarga de la combustión.

Si las aberturas se efectúan en la pared de un local adyacente, éste debe tener una ventilación directa y, además, no debe ser:

1. un dormitorio
2. un local común del inmueble
3. un local con peligro de incendio

Antes de probar el aparato, asegúrese de que el local hacia el cual se ha efectuado la abertura no esté en depresión debido al funcionamiento de otro aparato y que la ventilación entre los dos locales quede asegurada mediante aberturas libres permanentes, por ejemplo, aumentando el espacio entre el suelo y la puerta. Los productos de la combustión se deben descargar mediante una campana que, a su vez, tiene que descargar a una chimenea o directamente al exterior.

## Acceso a la placa de cocción

Para acceder al compartimiento con las piezas funcionales:

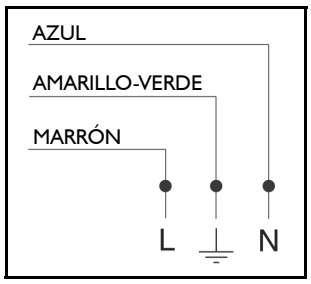
- quite las parrillas y las tapas y las coronas difusoras de los quemadores;
- quite los mandos extrayéndolos de sus pernos;
- desenrosque los tornillos que sujetan los quemadores a la placa;
- levante la placa.

## Conexión a la red eléctrica

La placa de cocción FRANKE se suministra con un cable de alimentación tripolar con terminales libres.

Si la placa de cocción se conecta permanentemente a la red de alimentación, instale un dispositivo que asegure la desconexión de la red, con una distancia de los contactos que permita la desconexión total en las condiciones de la categoría de sobretensión III. Compruebe los datos siguientes:

a) la clavija y el enchufe deben ser adecuados para una corriente de 16 A;
b) ambos deben ser accesibles y colocados de forma que no debe ser posible acceder a ninguna parte en tensión durante la conexión o desconexión de la clavija;
c) la clavija se debe enchufar sin dificultad;
d) una vez conectada la clavija, el horno no debe apoyar en la misma tras su instalación en el mueble;
e) los terminales de dos aparatos no deben estar conectados al mismo enchufe;
f) si fuera necesario cambiar el cable de alimentación, se debe utilizar uno de 3x1,5 $mm^2$ de tipo H05VV-F;
g) es fundamental respetar la polaridad de conexión de los terminales libres (Marrón=Fase – Azul=Neutro – AmarilloVerde=Tierra).




**Nota:** asegúrese de que las características de la línea eléctrica doméstica (tensión, potencia máxima y corriente) sean compatibles con las características de su placa de cocción FRANKE.

## Sustitución de los inyectores

Nota. Todos los productos salen de fábrica preparados para el funcionamiento con metano (G20).
Si el tipo de gas es diferente, cambie los inyectores de la siguiente manera:

1. quite las parrillas y las tapas y las coronas difusoras de los quemadores;
2. desenrosque los inyectores, quítelos y sustitúyalos con los suministrados correspondientes al gas existente tras comprobar que la marca sea la indicada en la tabla de la página 45;
3. coloque las coronas y las tapas difusoras y las parrillas;
4. estos quemadores no requieren regular el aire.

## Nota

En caso de que se cambie el tipo de gas, enganche la etiqueta autoadhesiva correspondiente (suministrada como accesorio) en el espacio existente en la placa. Para funcionamiento con GLP. (G30 o G31), el tornillo de regulación del mínimo se debe enroscar hasta el tope. Estos aparatos son de categoría. II 2H3+.

## Regulación del mínimo

- Quite los mandos (están montados a presión).
- Encienda los quemadores y regule el mínimo girando el tornillo de regulación hacia la derecha para disminuir la llama y hacia la izquierda para aumentarla (fig. 3). El destornillador de regulación se suministra como accesorio.

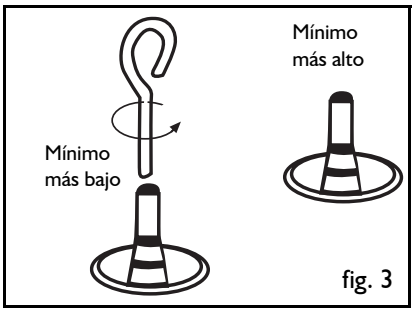


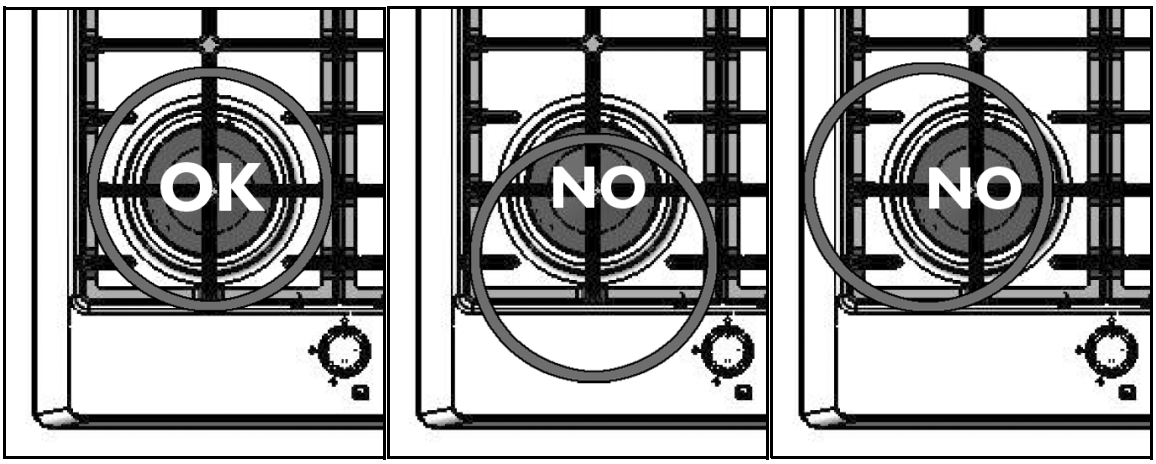
fig. 3

# Datos técnicos

**Aparato de categoría. II 2H3+**

| Tipo de gas | Quemador | Marcado de los inyectores | Potencia térmica nominal en kW | Potencia térmica reducida en kW |
|---|---|---|---|---|
| Gas natural<br>(metano)<br>G20<br>20 mbares | auxiliar<br>semirrápido<br>mini triple corona | 72<br>97<br>118 | 1,000<br>1,750<br>2,500 | 0,650<br>0,700<br>1,500 |
| Gases licuados de petróleo (GLP)<br>G30-G31<br>30/37 mbares | auxiliar<br>semirrápido<br>mini triple corona | 50<br>65<br>82 | 1,000<br>1,750<br>1,500 | 0,650<br>0,700<br>1,900 |

| Tabla de recipientes aconsejados | |
|---|---|
| Quemador | Ø Recipientes en cm |
| Auxiliar<br>Semirrápido<br>Mini triple corona | de Ø 8 a Ø 14<br>de Ø 14 a Ø 20<br>de Ø 24 a Ø 28 |




**El uso de ollas de diámetro superior al indicado puede hacer que se calienten excesivamente los mandos y la placa.**

**Franke declina toda responsabilidad por daños derivados de dichos usos.**

**Potencia térmica total: consulte la placa de características instalada en el fondo de la placa de cocción.**

**Aire necesario para la combustión: 2 $m^3$/h por kW de potencia instalada - consulte la placa.**

**Tensión de alimentación 220/240 V 50-60 Hz.**

CE

Este aparato es conforme con las siguientes Directivas Comunitarias:

- 90/396/CEE (Gas):
- 73/23/CEE del 19/02/73 (Baja tensión);
- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética);
- 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones.

# Índice

Introdução ..... 46
Como utilizar o aparelho ..... 46
Limpeza e manutenção da placa ..... 47
Assistência técnica ..... 47
Advertências de segurança ..... 48
Instalação ..... 49
Ligação à rede de abastecimento de gás ..... 50
Ligação à rede eléctrica ..... 51
Substituição dos injectores ..... 51
Regulação do mínimo ..... 51
Dados técnicos ..... 52

# Introdução

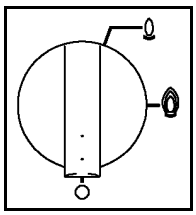
Obrigado por ter escolhido um produto Franke. Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente as advertências e os conselhos presentes neste manual. Desta forma, será mais fácil utilizá-lo e mantê-lo eficiente por mais tempo. Guarde este manual para poder consultá-lo sempre que necessário.

# Como utilizar o aparelho

### Activação dos queimadores

Nestes modelos, o comando da ligação e o dispositivo de segurança estão concentrados no botão. Para ligar os queimadores, proceda da seguinte forma:

1. Rode o botão escolhido.
2. Mantenha o botão premido com força durante cerca de 3-4 segundos, para permitir que as faíscas inflamem o gás que sai através do espalhador do queimador e para permitir que o termopar aqueça.
3. Ao fim de cerca de 3-4 segundos, solte o botão e regule a chama conforme desejar, rodando o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Caso a chama não permaneça acesa, repita a operação a partir do ponto 1.



**Símbolos**

Círculo O: torneira fechada;

chama grande : capacidade máxima;

chama pequena : capacidade mínima.

### Uso dos discos

Para um menor consumo de gás e um melhor rendimento, é aconselhável usar panelas de diâmetro adequado aos queimadores, evitando que a chama saia pelo rebordo das mesmas (siga a tabela).

**Válvulas automáticas de segurança**

Este dispositivo de segurança fecha automaticamente a torneira em caso de desactivação acidental da chama dos queimadores depois de correntes de ar, transbordamento de líquidos através do recipiente ou devido a uma falta momentânea de gás na rede de distribuição. Este dispositivo entra em funcionamento cerca de 30 segundos depois de a chama se apagar.

# Limpeza e manutenção da placa

Antes de iniciar as operações de manutenção da placa, retire sempre a ficha da tomada ou desligue o interruptor geral do sistema eléctrico.

PT

- Evite absolutamente o uso de aparelhos a vapor, palha de aço ou lã de aço, ácido muriático ou outros produtos que possam riscar ou manchar.
- Evite deixar substâncias ácidas ou alcalinas na placa.
- Nunca utilize objectos pontiagudos para não estragar as juntas entre a placa vitrocerâmica e o rebordo, ou entre o rebordo e a superfície de trabalho.
- Não utilize produtos que contenham areias, produtos alcalinos, ácidos, cloretos, sprays para o forno, detergentes usados normalmente para a limpeza da máquina de lavar loiça.
- Não utilize detergentes para limpar a superfície em vitrocerâmica, pois podem causar descolorações azuladas permanentes na superfície.
- Elimine com atenção das zonas de cozedura os restos dos detergentes especiais para a limpeza da placa vitrocerâmica com um pano humedecido.
- Seque sempre bem o aparelho após ter passado um pano humedecido para evitar que se formem restos de calcário.
- Os alimentos com um elevado teor de açúcar e que saiam por fora da loiça para a placa devem ser imediatamente retirados utilizando um raspador adequado.
- Elimine a sujidade maior com pano humedecido; para as manchas de sujidade mais difíceis, utilize uma espátula com lâmina.
- Limpe cuidadosamente a placa com algumas gotas de um detergente especial para placas vitrocerâmicas e papel de cozinha, ou então com um pano humedecido.
- Desligue imediatamente o aparelho se açúcar, plástico ou papel de alumínio caírem ou forem inadvertidamente pousados em cima da placa quente.
- Todas as grelhas, as tampas e os espalhadores dos queimadores podem ser limpos, depois de removidos da placa, com água quente e sabão; de seguida, devem ser bem secos. EVITE ABSOLUTAMENTE A LAVAGEM NA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA. Certifique-se de que as zonas de passagem do gás estão perfeitamente limpas.
- A cor natural das grelhas de pousar as panelas, na secção de apoio das panelas, poderá, com o tempo, sofrer alterações devido à acção do calor.

# Assistência técnica

Em caso de eventuais problemas de funcionamento, contacte um dos Centros de Assistência Técnica indicados. **Nunca recorra a pessoal técnico não autorizado.**

**Indique:**

– o tipo de anomalia;
– o modelo do aparelho (Art.);
– o número de série (S.N.).

Estas últimas informações estão indicadas na placa de características presente no certificado de garantia.

# Advertências de segurança

### Contacte unicamente pessoal qualificado nos seguintes casos:

- instalação (consulte a secção de instalação);
- no caso de dúvidas sobre o funcionamento do aparelho.

### Contacte centros de assistência técnica autorizados pelo fabricante nos seguintes casos:

- dúvidas acerca do bom estado do aparelho, depois de retirar da embalagem;
- substituição ou danos no cabo de alimentação;
- avaria ou mau funcionamento do aparelho; solicite a utilização de peças de substituição originais.

### Advertências gerais

Para garantir a eficiência e a segurança deste electrodoméstico:

- recorra exclusivamente a centros de assistência técnica autorizados;
- solicite sempre a utilização de peças de substituição originais;
- o aparelho foi concebido para utilização doméstica e não profissional; não modifique as suas características;
- na chapa das características estão indicados os símbolos dos países nos quais estas instruções são válidas;
- a segurança eléctrica do aparelho só é garantida com um sistema eficiente de ligação à terra, de acordo com as normas vigentes;
- não toque nas grelhas destinadas a pousar as panelas pois, durante o funcionamento, ficam muito quentes; mantenha as crianças afastadas;
- limite-se a cozinhar os alimentos, evitando outras operações;
- antes de efectuar qualquer operação de manutenção ou em caso de mau funcionamento, desligue o aparelho da rede de alimentação eléctrica;
- verifique sempre se os botões estão desligados quando o aparelho não estiver a ser utilizado.

### Evite que as crianças toquem:

- nos comandos e no aparelho em geral;
- nos componentes da embalagem (sacos, poliestireno, pregos, etc.);
- no aparelho, durante e imediatamente após a sua utilização, já que está quente;
- no aparelho inutilizado (neste caso, proteja as partes que constituem uma potencial fonte de perigo).

### Evite as seguintes operações:

- tocar no aparelho com partes do corpo húmidas;
- usar o aparelho descalço;
- puxar o aparelho ou o cabo de alimentação para tirar a ficha da tomada de corrente;
- operações impróprias e perigosas;
- apoiar o cabo de alimentação de outros electrodomésticos nas partes quentes do aparelho;
- expor o aparelho aos agentes atmosféricos;
- utilizar o aparelho como superfície de apoio;
- utilizar líquidos inflamáveis perto do aparelho;
- utilizar adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões;
- instalar ou reparar o aparelho sem a intervenção de pessoal qualificado.

**Importante**

- Não se devem colocar sobre os queimadores panelas instáveis ou deformadas, as quais poderão virar ou transbordar.
- Se o aparelho for dotado de tampa, certifique-se de que os queimadores estão frios antes de a fechar.
- Feche a torneira de alimentação quando a placa não estiver em funcionamento.
- Antes da instalação, certifique-se das condições de distribuição do gás, as quais devem corresponder às previstas no aparelho. A predisposição para o gás utilizável está indicada na placa situada no fundo da gaveta. Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação dos produtos de combustão e deve ser instalado e ligado segundo as regras em vigor. Preste particular atenção às disposições aplicáveis em matéria de ventilação. A utilização de um aparelho de cozedura a gás produz calor e humidade no local em que o mesmo for instalado. Assegure uma boa ventilação do local: mantenha os orifícios de ventilação natural abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor de aspiração com conduta de descarga). Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode exigir uma ventilação suplementar, por exemplo, a abertura de uma janela, uma ventilação mais eficaz, aumentando a potência de aspiração mecânica, caso esta exista.

PT

**O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos provocados por: instalação errada, utilização imprópria, incorrecta ou irracional.**

# Instalação

Descrevemos, de seguida, as operações a realizar para a instalação, tanto para a parte do gás como para a eléctrica. Estas operações devem ser realizadas, respeitando as normas vigentes e por pessoal qualificado, dado que a sua execução por parte de pessoal não qualificado pode constituir um perigo.
O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por danos pessoais ou materiais resultantes do incumprimento dessas disposições. As normas a respeitar para a parte do gás são aquelas em vigor no País, no momento da instalação.

## Preparação do móvel

Este manual diz respeito a uma placa de embutir da classe 3.
Prepare a abertura na bancada segundo as medidas indicadas na fig. 1.
É indispensável, em qualquer caso, fazer a abertura na posição mais conveniente, tendo em conta que o tubo do gás não deve ficar em contacto com as paredes de uma eventual placa em baixo da base.

## Introdução no móvel

Uma vez realizadas as operações de ligação, estique a fita de induto ao longo da abertura e pouse a placa por cima. Aperte os ganchos de fixação enroscando delicadamente. Retire as partes excedentes da fita de induto.

**Importante**
Estes aparelhos são de tipo "Y" no que diz respeito ao grau de protecção contra os riscos de incêndio, pelo que também podem ser encastrados junto a paredes de madeira que estejam acima da superfície de montagem, desde que se mantenha uma distância mínima em relação ao rebordo do aparelho de pelo menos: 50 mm. para a parede lateral, 30 mm para a parede posterior e que eventuais móveis suspensos estejam pelo menos a 700 mm da placa.

## Ligação à rede de abastecimento de gás

Ligue o aparelho aos tubos do gás conforme as normas em vigor, e apenas após ter verificado a correcta regulação do aparelho, para o tipo de gás adequado para a alimentação utilizada.
Em caso contrário, efectue as operações descritas no parágrafo "substituição injectores" (página 51).
Para uma alimentação com gás líquido, utilize os reguladores de pressão em conformidade com as normas em vigor.

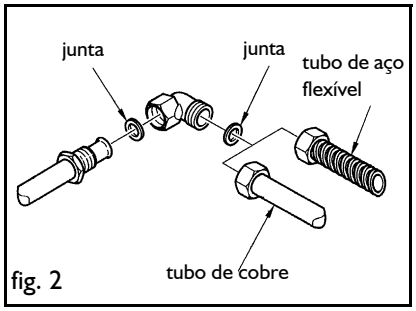


fig. 2

A ligação à rede de abastecimento de gás pode ser efectuada de duas formas:

A Ligue a placa de gás utilizando um tubo rígido de cobre com 12 mm de diâmetro, conforme indicado na fig. 2. Para assegurar uma boa vedação, aplique a junta de elastómero fornecida como acessório.

B Ligue a placa com um tubo de aço flexível de parede contínua. Também neste caso, para assegurar uma boa vedação, aplique a junta fornecida como acessório. Recomendamos ainda que se cumpra a normativa em vigor em matéria de sistemas a gás.

Uma vez realizada a ligação, certifique-se de que não há fugas, deitando sobre a ligação uma solução de água e sabão.

## Ventilação do local

Certifique-se de que na divisão em que o aparelho tiver sido instalado existam aberturas permanentes para o exterior, ou condutas de ventilação, para permitir um fluxo de ar correcto, de acordo com as disposições das normas. Todas as aberturas devem:

1. possuir uma secção mínima de passagem não inferior a 100 $cm^2$;
2. ser feitas de modo a não poderem ser obstruídas a partir do exterior ou do interior;
3. possuir meios de protecção, para não reduzir a secção de passagem para a ventilação;
4. estar situadas a uma altura, em relação ao pavimento, que não interfira com a descarga dos produtos de combustão.

Se as aberturas forem feitas na parede de uma divisão adjacente, esta deve possuir uma ventilação directa e, além disso, não deve ser:

1. um quarto
2. uma divisão comum do imóvel
3. uma divisão com risco de incêndio

Antes de testar o aparelho, certifique-se de que a divisão para a qual foi feita a abertura de ventilação não está em baixa pressão devido ao funcionamento de um outro aparelho, e de que a ventilação entre os dois ambientes é assegurada por aberturas livres permanentes, por exemplo, aumentando a fissura entre a porta e o pavimento. A descarga dos produtos da combustão deve ser feita através de um exaustor, o qual, por seu turno, deve descarregar para uma chaminé, um tubo de evacuação de fumo ou directamente para o exterior.

## Acesso à placa

Para aceder à gaveta que contém as partes funcionais, proceda da seguinte forma:

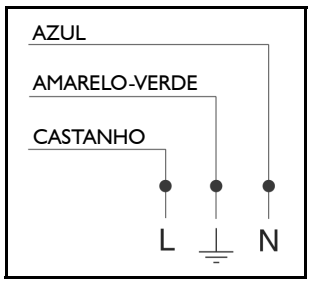
- retire as grelhas, as tampas e os espalhadores dos queimadores;
- retire os botões, extraindo-os pelos pernos;
- desaperte os parafusos que fixam os queimadores à placa;
- eleve a placa.

## Ligação à rede eléctrica

A placa FRANKE é fornecida com um cabo de alimentação tripolar com terminais livres.

Se a placa for ligada permanentemente à rede de alimentação, instale um dispositivo que assegure a desconexão da rede, com uma distância de abertura dos contactos que permita a desconexão completa nas condições da categoria de sobretensão III. Certifique-se de que:

a) a ficha e a tomada sejam adequadas para corrente de 16 A;
b) ambas sejam facilmente acessíveis e colocadas de forma a que nenhuma parte em tensão possa ficar acessível durante a introdução, ou retiro da própria ficha;
c) a ficha possa ser introduzida sem dificuldade;
d) uma vez introduzida a ficha, o forno não se apoie sobre a mesma quando estiver instalado no móvel:
e) não estejam ligados os terminais de dois aparelhos à mesma ficha:
f) no caso em que se substitua o cabo de alimentação, seja utilizado um com 3 x 1,5 mmq e do tipo H05VV-F;
g) sejam seguidas as polaridades de encaixe dos terminais livres, pois é fundamental (Castanho=Fase – Azul=Neutro – AmareloVerde=Terra).




**N.B:** certifique-se de que as características da sua linha eléctrica doméstica (tensão, potência máxima e corrente) são compatíveis com as da sua placa FRANKE.

## Substituição dos injectores

Nota. Todos os produtos saem da fábrica regulados para gás metano (G20).
Em caso de gases diferentes, proceda à mudança dos injectores da seguinte forma:

1. retire as grelhas, as tampas e os espalhadores dos queimadores;
2. desaperte os injectores e substitua-os pelos fornecidos, correspondentes ao gás de rede, certificando-se de que a marcação é a indicada na tabela (página 52);
3. coloque novamente os espalhadores dos queimadores, as tampas e as grelhas;
4. estes queimadores não precisam de nenhuma regulação de ar.

## Advertência

Em caso de transformação do aparelho de um gás para outro, é necessário posicionar a etiqueta adesiva em questão (fornecida como acessório) no espaço próprio na chapa. Para funcionamento com G.P.L. (G30 ou G31) o parafuso de regulação do mínimo deve ser bem apertado. Estes aparelhos são fornecidos na cat. O 2H3+.

## Regulação do mínimo

- Retire os botões (extraíveis, pois foram montados à pressão).
- Ligue os queimadores e regule o mínimo rodando o parafuso de regulação no sentido dos ponteiros do relógio para diminuir a chama e no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a aumentar (fig. 3). A chave de fendas de regulação é fornecida juntamente com os acessórios.

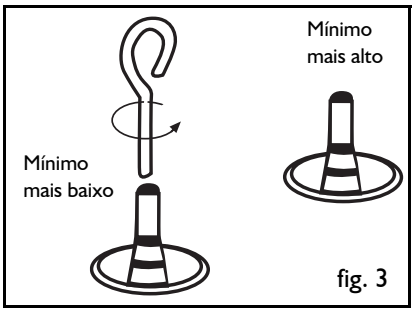


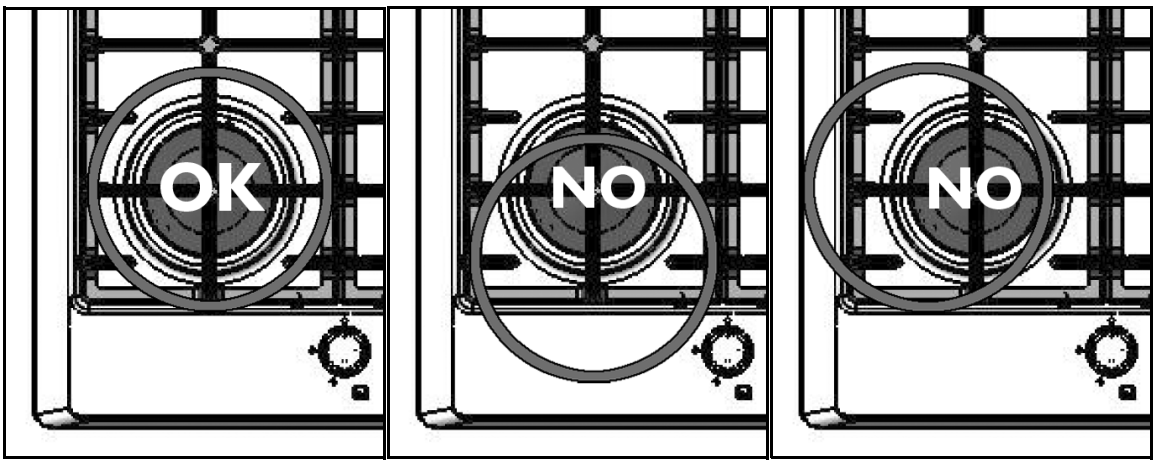
fig. 3

# Dados técnicos

### Aparelho cat. O 2H3+

| Tipo de gás | Queimador | Marcação dos injectores | Capacidade térmica nominal em kW | Capacidade térmica reduzida em kW |
|---|---|---|---|---|
| GÁS NATURAL<br>(metano)<br>G20<br>20 mbar | auxiliar<br>semi-rápido<br>mini tripla coroa | 72<br>97<br>118 | 1,000<br>1,750<br>2,500 | 0,650<br>0,700<br>1,500 |
| Gás de petróleo<br>liquefeito (GPL)<br>G30-G31<br>30/37 mbar | auxiliar<br>semi-rápido<br>mini tripla coroa | 50<br>65<br>82 | 1,000<br>1,750<br>1,500 | 0,650<br>0,700<br>1,900 |

| Tabela das panelas aconselhadas | |
|---|---|
| Queimador | Ø Panelas em cm |
| Auxiliar<br>Semi-rápido<br>Mini tripla coroa | de Ø 8 a Ø 14<br>de Ø 14 a Ø 20<br>de Ø 24 a Ø 28 |




**A utilização de panelas com um diâmetro superior àquele indicado, pode levar ao excessivo aquecimento das pegas e da parte superior.**
**Franke declina qualquer responsabilidade por eventuais danos provocados por este tipo de utilização.**
**Capacidade térmica total: consulte a chapa de características situada no fundo da placa.**
**Ar necessário à combustão: 2 $m^3$/h por kW de potência instalada - consulte a chapa de características.**
**Tensão de alimentação 220/240 V 50-60 Hz.**

CE

Este aparelho está em conformidade com as seguintes Directivas Comunitárias:
- 90/396/CEE (Gás):
- 73/23/CEE de 19/02/73 (Baixa tensão);
- 89/336/CEE de 03/05/89 (Compatibilidade electromagnética);
- 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações.

# Περιεχόμενα

Εισαγωγή ..... 53
Οδηγίες χρήσης ..... 53
Καθαρισμός και συντήρηση της μονάδας εστιών ..... 54
Τεχνική υποστήριξη ..... 54
Προειδοποιήσεις για την ασφάλεια ..... 55
Εγκατάσταση ..... 56
Σύνδεση με τον αγωγό αερίου ..... 57
Σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο ..... 58
Αντικατάσταση μπεκ ..... 58
Ρύθμιση ελάχιστου ..... 58
Τεχνικά χαρακτηριστικά ..... 59

GR

# Εισαγωγή

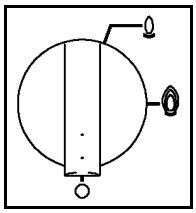
Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε ένα προϊόν της Franke. Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας συνιστούμε να διαβάσετε προσεκτικά τις προειδοποιήσεις και τις συμβουλές του παρόντος εγχειριδίου. Θα μπορέσετε έτσι να την χρησιμοποιήσετε πιο εύκολα και να την διατηρήσετε σε καλή κατάσταση για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Φυλάξτε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντικές χρήσεις.

# Οδηγίες χρήσης

**Άναμμα των καυστήρων**

Στα μοντέλα αυτά το χειριστήριο ανάφλεξης και το σύστημα ασφαλείας είναι ενσωματωμένα στο διακόπτη. Για να ανάψετε τους καυστήρες ενεργήστε ως εξής:

1. Γυρίστε το διακόπτη της επιλεγμένης εστίας.
2. Κρατήστε πατημένο το διακόπτη περίπου επί 3/4 δευτερόλεπτα ούτως ώστε οι σπινθήρες να επιτρέψουν την ανάφλεξη του αερίου που ελευθερώνεται από τον εκτροπέα φλόγας και τη θέρμανση του θερμοστοιχείου.
3. Μετά από 3/4 δευτερόλεπτα περίπου ελευθερώστε το διακόπτη και ρυθμίστε τη φλόγα κατά βούληση γυρνώντας αριστερόστροφα το διακόπτη. Σε περίπτωση που η φλόγα δεν διατηρείται αναμμένη, επαναλάβετε τη διαδικασία από το σημείο 1.



**Σύμβολα**

Κύκλος O: στρόφιγγα κλειστή

μεγάλη φλόγα : μέγιστη παροχή

μικρή φλόγα : ελάχιστη παροχή.

**Χρήση των εστιών**

Για χαμηλότερη κατανάλωση αερίου και καλύτερη απόδοση συνιστάται η χρήση σκευών με διάμετρο κατάλληλη για τους καυστήρες, ούτως ώστε η φλόγα να μην προεξέχει από την περίμετρο του σκεύους (συμβουλευθείτε τον πίνακα).

### Αυτόματη βαλβίδα ασφαλείας

Το σύστημα ασφαλείας κλείνει αυτόματα τη στρόφιγγα σε περίπτωση τυχαίου σβησίματος των καυστήρων εξαιτίας ρευμάτων αέρος, υπερχείλισης υγρών από τα σκεύη ή στιγμιαίας διακοπής της παροχής αερίου στο δίκτυο τροφοδοσίας. Το σύστημα ασφαλείας ενεργοποιείται περίπου 30 δευτερόλεπτα μετά το σβήσιμο της φλόγας.

# Καθαρισμός και συντήρηση της μονάδας εστιών

Πριν ξεκινήσετε τη συντήρηση της μονάδας εστιών πρέπει να αποσυνδέετε το φις από την πρίζα του ρεύματος ή να διακόπτετε το ρεύμα από τη γραμμή τροφοδοσίας με το γενικό διακόπτη της ηλεκτρικής εγκατάστασης.

- Μη χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση ατμοκαθαριστές, σκληρά σφουγγαράκια ή ατσαλόσυρμα, υδροχλωρικό οξύ ή άλλα προϊόντα που μπορούν να χαράξουν ή να φθείρουν τις επιφάνειες.
- Μην αφήνετε στην επιφάνεια όξινες ή αλκαλικές ουσίες.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αιχμηρά αντικείμενα για να μην καταστρέψετε τις τσιμούχες ανάμεσα στην κεραμική επιφάνεια και στην κορνίζα ή μεταξύ κορνίζας και επιφάνειας εργασίας.
- Μη χρησιμοποιείτε προϊόντα που περιέχουν άμμο, αλκαλικές ουσίες, οξέα, χλώριο, σπρέι για φούρνους και απορρυπαντικά που προορίζονται για τον καθαρισμό πλυντηρίων πιάτων.
- Για να καθαρίσετε την κεραμική επιφάνεια μη χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά, τα οποία μπορούν να προκαλέσουν μόνιμη αλλοίωση του χρώματος.
- Χρησιμοποιείτε ένα υγρό πανί για να καθαρίζετε καλά τις ζώνες μαγειρέματος από τα υπολείμματα των ειδικών απορρυπαντικών για κεραμικές εστίες.
- Σκουπίζετε πάντα καλά τη συσκευή αφού την περάσετε με ένα υγρό πανί για να αποφύγετε το σχηματισμό αλάτων.
- Τα φαγητά με μεγάλη περιεκτικότητα σε σάκχαρα δεν πρέπει να ξεχειλίζουν στην επιφάνεια εστιών και πρέπει να καθαρίζονται αμέσως με την ειδική ξύστρα.
- Αφαιρείτε τη βρωμιά με ένα υγρό πανί. Για πιο επίμονους λεκέδες χρησιμοποιείτε ειδική σπάτουλα απόξεσης.
- Καθαρίζετε καλά τη μονάδα εστιών με λίγες σταγόνες ειδικού απορρυπαντικού για κεραμικές εστίες και με χαρτί κουζίνας ή με ένα υγρό πανί.
- Σβήστε αμέσως τη συσκευή εάν σας πέσει ζάχαρη ή ακουμπήσετε κατά λάθος πλαστικά και αλουμινόχαρτο στη ζεστή μονάδα εστιών.
- Όλες οι σχάρες, τα καπάκια και οι εκτροπείς φλόγας μπορούν να καθαριστούν με ζεστό σαπουνόνερο αφού τους αφαιρέσετε από τη μονάδα. Στη συνέχεια αφήστε τους να στεγνώσουν καλά. ΠΟΤΕ ΣΕ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΠΙΑΤΩΝ. Βεβαιωθείτε ότι τα σημεία διέλευσης του αερίου είναι απόλυτα καθαρά.
- Το φυσικό χρώμα που έχουν οι σχάρες στήριξης των σκευών στα σημεία όπου στηρίζονται τα σκεύη μπορεί να αλλοιωθεί με την πάροδο του χρόνου εξαιτίας της θερμότητας.

# Τεχνική υποστήριξη

Σε περίπτωση που παρουσιαστούν προβλήματα λειτουργίας, απευθυνθείτε σε ένα από τα Κέντρα Σέρβις του συνημμένου καταλόγου.

**Μην απευθύνεστε ποτέ σε μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.**

**Δηλώστε:**

– Τον τύπο του προβλήματος
– Το μοντέλο της συσκευής (Art.)
– Τον αριθμό σειράς (S.N.)

Μπορείτε να βρείτε αυτές τις πληροφορίες στην πινακίδα χαρακτηριστικών που εμφανίζεται στο πιστοποιητικό εγγύησης.

# Προειδοποιήσεις για την ασφάλεια

**Απευθυνθείτε οπωσδήποτε σε εξειδικευμένο προσωπικό στις ακόλουθες περιπτώσεις:**

- εγκατάσταση (βλ. κεφάλαιο εγκατάσταση)
- σε περίπτωση αμφιβολίας σχετικά με τη λειτουργία.

**Απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις του κατασκευαστή στις ακόλουθες περιπτώσεις:**

- σε περίπτωση αμφιβολίας σχετικά με την ακεραιότητα της συσκευής μόλις αφαιρέσετε τη συσκευασία
- αντικατάσταση ή φθορά του ηλεκτρικού καλωδίου
- βλάβη ή κακή λειτουργία της συσκευής, ζητώντας γνήσια ανταλλακτικά.

**Γενικές προειδοποιήσεις**

GR

Για να εξασφαλίζεται η σωστή λειτουργία και η ασφάλεια της συσκευής:

- απευθύνεστε μόνο στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις
- ζητάτε πάντοτε τη χρήση γνήσιων ανταλλακτικών
- η συσκευή έχει μελετηθεί για μη επαγγελματική οικιακή χρήση. Μην τροποποιείτε τα χαρακτηριστικά της
- στην πινακίδα με τον αριθμό σειράς εμφανίζονται τα σύμβολα των χωρών προορισμού για τις οποίες ισχύουν οι οδηγίες
- η ηλεκτρική ασφάλεια εξασφαλίζεται μόνον όταν η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη σε αποτελεσματική εγκατάσταση γείωσης σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς
- αποφύγετε την επαφή με τις σχάρες στήριξης των σκευών όταν οι εστίες είναι αναμμένες, καθώς τα σημεία αυτά αποκτούν πολύ υψηλή θερμοκρασία
- χρησιμοποιείτε τις εστίες μόνο για μαγείρεμα φαγητών αποφεύγοντας άλλες χρήσεις
- πριν από οποιαδήποτε ενέργεια συντήρησης ή σε περίπτωση κακής λειτουργίας, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο
- ελέγχετε πάντα αν οι διακόπτες βρίσκονται σε θέση OFF όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή

**Μην επιτρέπετε την επαφή των παιδιών με:**

- τα χειριστήρια και τη συσκευή γενικότερα
- τα στοιχεία της συσκευασίας (σακούλες, πολυστερίνη, καρφιά κλπ.)
- τη συσκευή όταν είναι αναμμένη και αμέσως μετά τη χρήση των εστιών, καθώς υπερθερμαίνεται
- τη συσκευή εκτός χρήσης (στην περίπτωση αυτή πρέπει να καταστήσετε ακίνδυνα τα τμήματα που μπορούν να αποδειχθούν επικίνδυνα).

**Αποφύγετε τις ακόλουθες ενέργειες:**

- μην αγγίζετε τη συσκευή με υγρά μέρη του σώματος
- μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με γυμνά πόδια
- μην τραβάτε τη συσκευή ή το ηλεκτρικό καλώδιο για να το αποσυνδέσετε από την πρίζα
- αποφύγετε ανάρμοστες και επικίνδυνες ενέργειες
- μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο άλλων συσκευών σε επαφή με θερμές επιφάνειες της συσκευής
- μην αφήνετε τη συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες
- μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια στήριξης
- μη χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υγρά κοντά στη συσκευή
- μη χρησιμοποιείτε αντάπτορες, πολύπριζα ή/και προεκτάσεις
- μην επιχειρείτε να εγκαταστήσετε ή να επισκευάσετε τη συσκευή χωρίς τη βοήθεια εξειδικευμένου προσωπικού.

**Σημαντικό**

- Μην τοποθετείτε στους καυστήρες ασταθή ή παραμορφωμένα σκεύη που μπορούν να προκαλέσουν ατυχήματα λόγω ανατροπής ή υπερχείλισης.
- Εάν η συσκευή διαθέτει καπάκι, βεβαιωθείτε ότι οι καυστήρες έχουν κρυώσει πριν το κλείσετε.
- Κλείνετε τη στρόφιγγα τροφοδοσίας όταν η συσκευή δεν λειτουργεί.
- Πριν την εγκατάσταση βεβαιωθείτε ότι τα χαρακτηριστικά του δικτύου είναι συμβατά με τη ρύθμιση της συσκευής. Η ρύθμιση για το χρησιμοποιούμενο αέριο επισημαίνεται στην πινακίδα που βρίσκεται στο κάτω μέρος. Η συσκευή αυτή δεν είναι συνδεδεμένη σε σύστημα απαγωγής των προϊόντων της καύσης και πρέπει να εγκατασταθεί και να συνδεθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς. Ιδιαίτερη προσοχή απαιτούν οι εφαρμοζόμενες διατάξεις σχετικά με τον αερισμό. Η χρήση της συσκευής μαγειρέματος με αέριο παράγει θερμότητα και υγρασία στο δωμάτιο όπου είναι εγκατεστημένη. Βεβαιωθείτε για τον επαρκή αερισμό του δωματίου: διατηρείτε ελεύθερα τα ανοίγματα φυσικού αερισμού ή εγκαταστήστε σύστημα μηχανικού αερισμού (απορροφητήρα με αγωγό απαγωγής). Η εντατική και παρατεταμένη χρήση της συσκευής μπορεί να απαιτεί πρόσθετο αερισμό, π.χ. το άνοιγμα ενός παραθύρου, ή αποτελεσματικότερο αερισμό αυξάνοντας την ισχύ ενδεχόμενης μηχανικής αναρρόφησης.

**Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για ενδεχόμενες βλάβες που οφείλονται σε λανθασμένη εγκατάσταση, ακατάλληλη, εσφαλμένη και αλόγιστη χρήση.**

# Εγκατάσταση

Ακολουθεί η περιγραφή των αναγκαίων ενεργειών για την εγκατάσταση τόσο του τμήματος αερίου όσο και των ηλεκτρικών εξαρτημάτων. Σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, οι εργασίες αυτές πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένο προσωπικό, καθώς η ανάθεσή τους σε προσωπικό χωρίς ειδική κατάρτιση μπορεί να προκαλέσει κινδύνους.
Ο κατασκευαστής δε φέρει καμία ευθύνη για ατυχήματα ή βλάβες που οφείλονται στη μη τήρηση των ως άνω οδηγιών. Τα πρότυπα που πρέπει να τηρούνται για το τμήμα αεριού είναι αυτά που ισχύουν στη χώρα εγκατάστασης.

## Προετοιμασία του επίπλου

Το παρόν εγχειρίδιο αφορά εντοιχιζόμενη μονάδα εστιών κλάσης 3.
Προετοιμάστε το άνοιγμα στην επιφάνεια εργασίας σύμφωνα με τις διαστάσεις στην εικ. 1.
Σε κάθε περίπτωση το άνοιγμα πρέπει να γίνει στην πλέον ενδεδειγμένη θέση, λαμβάνοντας υπόψη ότι ο σωλήνας του αερίου δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τα τοιχώματα ενδεχόμενης συσκευής μαγειρέματος τοποθετημένη κάτω από τη μονάδα εστιών.

## Τοποθέτηση στο έπιπλο

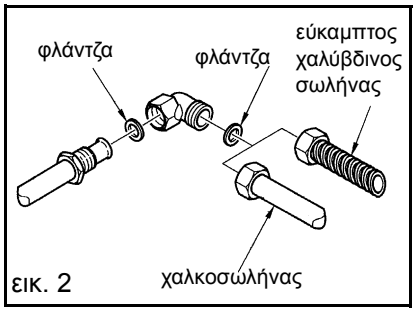
Μετά την εκτέλεση των συνδέσεων, απλώστε την ταινία του στόκου κατά μήκος του ανοίγματος και τοποθετήστε τη μονάδα. Σφίξτε τους γάντζους στερέωσης βιδώνοντας προσεκτικά. Αφαιρέστε τα πλεονάζοντα μέρη της ταινίας του στόκου.

**Σημαντικό**
Οι συσκευές αυτές είναι τύπου “Y” όσον αφορά το βαθμό προστασίας από κινδύνους πυρκαγιάς, και κατά συνέπεια μπορούν να εντοιχιστούν κοντά σε ξύλινα τοιχώματα με μεγαλύτερο ύψος από την επιφάνεια στην οποία εγκαθίστανται, αρκεί να διατηρείται ελάχιστη απόσταση από τα άκρα της συσκευής τουλάχιστον: 50 mm από τα πλευρικά της τοιχώματα, 30 mm από την πίσω πλευρά, ενώ ενδεχόμενα ντουλάπια πάνω από τη συσκευή πρέπει να απέχουν τουλάχιστον 700 mm από τη μονάδα εστιών.

## Σύνδεση με τον αγωγό αερίου

Συνδέστε τη συσκευή στον αγωγό αερίου σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, αφού ελέγξετε πρώτα τη σωστή ρύθμιση της συσκευής για το χρησιμοποιούμενο τύπο αερίου.

Σε αντίθετη περίπτωση εκτελέστε τις ενέργειες που περιγράφονται στην παράγραφο “αντικατάσταση μπεκ” (σελ. 58). Για την τροφοδοσία με υγραέριο χρησιμοποιήστε ρυθμιστές πίεσης σύμφωνα με τα ισχύοντα πρότυπα.



εικ. 2

Η σύνδεση με τον αγωγό αερίου μπορεί να γίνει με δύο τρόπους:

A Συνδέστε τη μονάδα εστιών αερίου χρησιμοποιώντας άκαμπτο χαλκοσωλήνα διαμέτρου 12 mm όπως στην εικ. 2. Για να εξασφαλίσετε τη στεγανότητα, τοποθετήστε τη φλάντζα από ελαστομερές που διατίθεται ως αξεσουάρ με τη συσκευή.

B Συνδέστε τη μονάδα εστιών με εύκαμπτο χαλύβδινο σωλήνα με συνεχή τοιχώματα. Για να εξασφαλίσετε τη στεγανότητα θα πρέπει να τοποθετήσετε και σε αυτήν την περίπτωση τη φλάντζα που διατίθεται ως αξεσουάρ με τη συσκευή. Συνιστάται επίσης η τήρηση των κανονισμών που αφορούν τις εγκαταστάσεις αερίου.

GR

Μετά την εκτέλεση της σύνδεσης βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν διαρροές καλύπτοντας το σημείο σύνδεσης με σαπουνάδα.

## Αερισμός δωματίου

Βεβαιωθείτε ότι στο δωμάτιο όπου είναι εγκατεστημένη η συσκευή υπάρχουν μόνιμα ανοίγματα προς το εξωτερικό ή αγωγοί αερισμού που επιτρέπουν τη σωστή προσαγωγή αέρα, σύμφωνα με όσα ορίζουν τα ισχύοντα πρότυπα. Όλα τα ανοίγματα αερισμού πρέπει:

1. να έχουν ελάχιστη ελεύθερη διατομή τουλάχιστον 100 $cm^2$
2. να μην μπορούν να καλυφθούν από το εξωτερικό ή από το εσωτερικό
3. να διαθέτουν μέσα προστασίας προκειμένου να μη μειώνεται η ελεύθερη διατομή αερισμού
4. να βρίσκονται σε ύψος από το δάπεδο που να μην εμποδίζει την απαγωγή των καυσαερίων.

Εάν τα ανοίγματα αερισμού βρίσκονται σε τοίχο διπλανού δωματίου, ο αερισμός πρέπει να είναι άμεσος ενώ το δωμάτιο δεν πρέπει να είναι:

1. υπνοδωμάτιο
2. κοινόχρηστος χώρος του κτηρίου
3. δωμάτιο με κίνδυνο πυρκαγιάς

Πριν τη δοκιμή της συσκευής βεβαιωθείτε ότι το δωμάτιο προς το οποίο οδηγεί το άνοιγμα αερισμού δεν βρίσκεται υποπίεση εξαιτίας της λειτουργίας άλλης συσκευής καύσης και ότι ο αερισμός μεταξύ των δύο δωματίων εξασφαλίζεται με μόνιμα ελεύθερα ανοίγματα, αυξάνοντας για παράδειγμα το διάκενο μεταξύ πόρτας και δαπέδου. Η απαγωγή των προϊόντων της καύσης πρέπει να γίνεται μέσω απορροφητήρα, ο οποίος πρέπει με τη σειρά του να καταλήγει σε καμινάδα, καπνοδόχο ή απευθείας στο εξωτερικό.

## Πρόσβαση στη μονάδα εστιών

Για την πρόσβαση στο κιβώτιο που περιέχει τα λειτουργικά μέρη, ενεργήστε ως εξής:

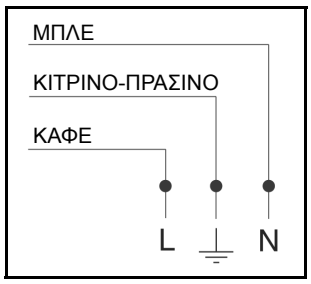
- αφαιρέστε τις σχάρες, τα καπάκια και τους εκτροπείς φλόγας των καυστήρων
- βγάλτε τους διακόπτες αφαιρώντας τους από τους πείρους
- ξεβιδώστε τις βίδες στερέωσης των καυστήρων στη μονάδα
- ανασηκώστε τη μονάδα.

## Σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο

Η μονάδα εστιών FRANKE διαθέτει τριπολικό ηλεκτρικό καλώδιο με ελεύθερους αγωγούς.

Εάν η μονάδα συνδεθεί μόνιμα στο ηλεκτρικό δίκτυο, εγκαταστήστε διάταξη που εξασφαλίζει την αποσύνδεση από το δίκτυο με απόσταση ανοίγματος των επαφών που να επιτρέπει την πλήρη αποσύνδεση στις συνθήκες της κατηγορίας υπερεντάσεων III. Βεβαιωθείτε ότι:

a) το φις και η πρίζα είναι κατάλληλα για ρεύμα 16 A
b) να βρίσκονται σε θέση με εύκολη πρόσβαση και να είναι τοποθετημένα έτσι ώστε κανένα σημείο υπό τάση να μην είναι ακάλυπτο κατά τη σύνδεση ή την αποσύνδεση του φις
c) το φις μπορεί να συνδεθεί χωρίς δυσκολία
d) μετά τη σύνδεση του φις, ο φούρνος δεν πρέπει να στηρίζεται σε αυτό όταν εγκαθίσταται στο έπιπλο
e) δεν συνδέονται οι αγωγοί δύο συσκευών στην ίδια πρίζα
f) δε περίπτωση αντικατάστασης του καλωδίου, χρησιμοποιείται καλώδιο με διατομή 3 x 1,5 $mm^2$ τύπου H05VV-F
g) είναι απαραίτητο να τηρείται η πολικότητα σύνδεσης των ελεύθερων αγωγών (Καφέ=Φάση – Μπλε=Ουδέτερο – Κίτρινο/Πράσινο=Γείωση)




**ΣΗΜ.:** βεβαιωθείτε ότι τα χαρακτηριστικά της οικιακής ηλεκτρικής γραμμής (τάση, μέγιστη ισχύς και ένταση) είναι συμβατά με τα χαρακτηριστικά της μονάδας εστιών FRANKE.

## Αντικατάσταση μπεκ

ΣΗΜ. Όλα τα προϊόντα παραδίδονται από το εργοστάσιο ρυθμισμένα για μεθάνιο (G20).
Σε περίπτωση διαφορετικού αερίου φροντίστε για την αλλαγή των μπεκ εφαρμόζοντας την ακόλουθη διαδικασία:

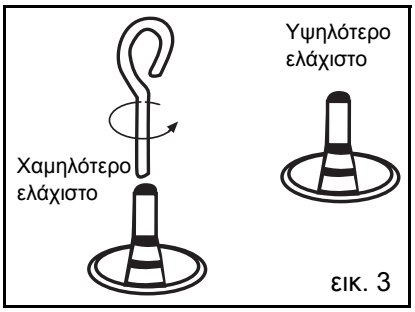
1. αφαιρέστε τις σχάρες, τα καπάκια και τους εκτροπείς φλόγας
2. ξεβιδώστε και βγάλτε τα μπεκ και αντικαταστήστε τα με τα μπεκ του εξοπλισμού που προορίζονται για το αέριο του δικτύου, αφού βεβαιωθείτε ότι η σήμανση συμπίπτει με αυτήν του πίνακα (σελ. 59)
3. τοποθετήστε τους εκτροπείς φλόγας, τα καπάκια και τις σχάρες
4. οι καυστήρες αυτοί δεν απαιτούν ρύθμιση του αέρα.

## Προειδοποίηση

Σε περίπτωση μετατροπής της συσκευής από ένα αέριο σε άλλο πρέπει να τοποθετήσετε την αντίστοιχη αυτοκόλλητη ετικέτα (διατίθεται ως αξεσουάρ) στον ειδικό χώρο της πινακίδας. Για τη λειτουργία με υγραέριο (G30 ή G31) η βίδα ρύθμισης του ελάχιστου πρέπει να είναι βιδωμένη μέχρι τέρμα. Οι συσκευές αυτές διατίθενται για κατηγ. II 2H3+.

## Ρύθμιση ελάχιστου

- Βγάλτε τους διακόπτες (αποσπώμενοι γιατί τοποθετούνται με πίεση).
- Ανάψτε τους καυστήρες και ρυθμίστε το ελάχιστο γυρνώντας τη βίδα ρύθμισης δεξιόστροφα για να ελαττώσετε τη φλόγα και αριστερόστροφα για να την αυξήσετε (εικ. 3). Το κατσαβίδι ρύθμισης διατίθεται με τα αξεσουάρ.

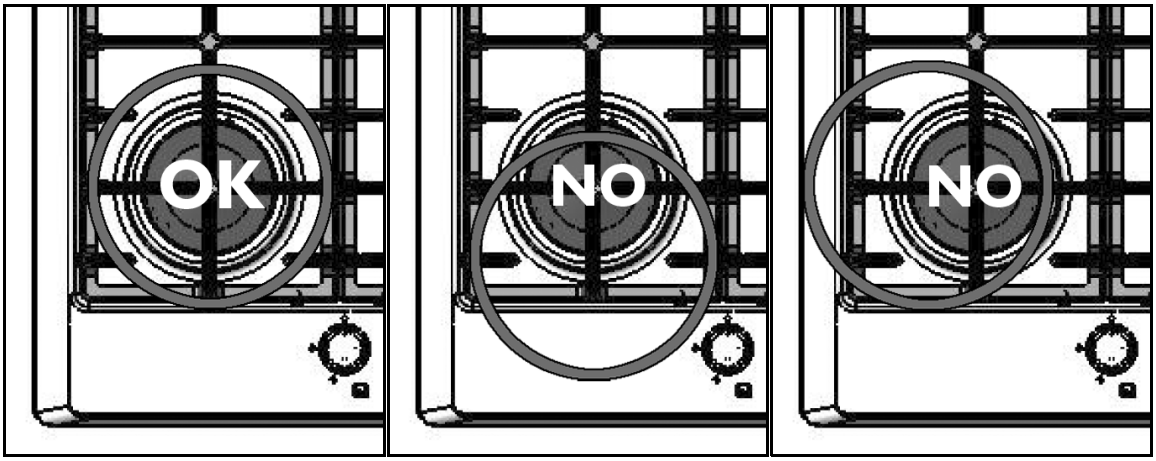


εικ. 3

# Τεχνικά χαρακτηριστικά

**Συσκευή κατηγ. II 2H3+**

| Τύπος αερίου | Εστία | Σήμανση μπεκ | Ονομαστική θερμική ικανότητα σε kW | Θερμική ικανότητα μειωμένη σε kW |
|---|---|---|---|---|
| Φυσικό αέριο<br>(μεθάνιο)<br>G20<br>20 mbar | βοηθητική<br>ημιταχεία<br>μίνι τριπλή κορόνα | 72<br>97<br>118 | 1,000<br>1,750<br>2,500 | 0,650<br>0,700<br>1,500 |
| Υγραέριο (LPG)<br>G30-G31<br>30/37 mbar | βοηθητική<br>ημιταχεία<br>μίνι τριπλή κορόνα | 50<br>65<br>82 | 1,000<br>1,750<br>1,500 | 0,650<br>0,700<br>1,900 |
| Πίνακας συνιστώμενων σκευών | | | | |
| Εστία | | | Ø Εστιών σε cm | |
| Βοηθητική<br>Ημιταχεία<br>Μίνι τριπλή κορόνα | | | από Ø 8 έως Ø 14<br>από Ø 14 έως Ø 20<br>από Ø 24 έως Ø 28 | |




**Η χρήση σκευών με διάμετρο μεγαλύτερη από τη συνιστώμενη μπορεί να προκαλέσει υπερθέρμανση στους διακόπτες και στην επιφάνεια.**
**Η Franke δεν φέρει καμία ευθύνη για ενδεχόμενες βλάβες από παρόμοια χρήση.**
**Συνολική θερμική ικανότητα: βλ. πινακίδα στο κάτω μέρος της μονάδας.**
**Αναγκαίος αέρας για την καύση: 2 $m^3$/h ανά kW εγκατεστημένης ισχύος - βλ. πινακίδα.**
**Τάση τροφοδοσίας 220/240 V 50-60 Hz.**

CE

Η συσκευή συμμορφούται με τις ακόλουθες κοινοτικές οδηγίες:
– 90/396/ΕΟΚ (Αέρια):
– 73/23/ΕΟΚ της 19/02/73 (Χαμηλή Τάση)
– 89/336/ΕΟΚ της 03/05/89 (Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα)
– 93/68/ΕΟΚ της 22/07/93 και μετέπειτα τροποποιήσεις.

# İçindekiler

Giriş ..... 60
Kullanım şekli ..... 60
Ocağın temizliği ve bakımı ..... 61
Yardım ..... 61
Güvenlik uyarıları ..... 62
Kurulum ..... 63
Gaz borusuna bağlama ..... 64
Elektrik bağlantısı ..... 64
Enjektörlerin değiştirilmesi ..... 65
Minimum ayarlama ..... 65
Teknik Veriler ..... 66

# Giriş

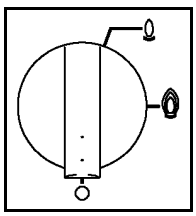
Bir Franke ürününü seçtiğiniz için teşekkürler. Cihazı kullanmadan önce, kullanma kılavuzunda yer alan uyarı ve tavsiyeleri dikkatlice okumanızı tavsiye ederiz. Böylelikle cihazı daha uzun süre verimli bir şekilde kullanabilir ve muhafaza edebilirsiniz. Bu kullanma kılavuzunu gerektiğinde kullanmak üzere özenle saklayınız.

# Kullanım şekli

### Brülörleri ateşleme

Bu modellerde, ateşleyici düzeneği ve emniyet aygıtı düğme üzerine birlikte konulmuştur.
Brülörleri ateşlemek için aşağıdakileri uygulayınız:

1. Önceden seçilmiş düğmeyi çevirin.
2. Brülörden çıkan gazı kıvılcımla alevlendirmek ve ışıl çiftin (termik-kuplör) ısınmasını sağlamak için düğmeyi 3/4 saniye basılı olarak tutun.
3. Yaklaşık 3/4 saniye sonra düğmeyi bırakın ve düğmeyi saat yönü aksine çevirerek alevi isteğinize göre ayarlayın. Eğer alev sönerse 1 noktasından başlayarak işlemi tekrar edin.



**Simgeler**

Yuvarlak nokta O: musluk kapalı;

büyük alev : azami kapasite;

küçük alev : asgari kapasite.

### Alevlerin kullanımı

Gaz tasarrufu yapmak ve en iyi randımanı almak için, alevlerin tencere kenarından taşmasının önlenmesi açısından, brülörlerin çapına uygun tencerelerin kullanılması tavsiye edilir (tabloya bakınız).

### Otomatik emniyet valfı

Bu emniyet aygıtı, hava akımından, kaplardan sıvı taşmasından veya dağıtım şebekesinden gaz gelmediğinden dolayı brülörlerdeki alev söndüğünde musluğu otomatik olarak kapatır. Bu aygıt alev söndükten yaklaşık 30 saniye sonra devreye girer.

# Ocağın temizliği ve bakımı

Ocağın bakımını yapmadan önce, daima fişini prizden çekiniz ya da elektrik tesisatındaki ana elektrik şalterden ana hat elektriğini kesiniz.

- Çizilmeleri ve aşınmaları önlemek için, kesinlikle buharlı temizleyiciler, tel bez veya çelik yün, muriatik asit kullanmayın.
- Ocak üzerinde asitli ve alkalinli maddeler bırakmayınız.
- Ocak çerçevesi ile seramik-cam arasındaki veya çerçeve ile çalışma üstlüğü arasındaki contalara zarar vermemek için, asla sivri uçlu nesneler kullanmayınız.
- Kum, alkali, asit, klor içeren temizlik ürünlerini, fırın spreylerini ve sadece bulaşık makinelerinin temizliği için kullanılan deterjanlar kullanmayınız.
- Seramik-cam yüzeyler üzerinde kalıcı mavimsi lekelere neden olabileceklerinden ötürü, temizlemek için deterjan kullanmayınız.
- Pişirme alanları üzerinde kalmış olan seramik-cam temizliği için özel deterjan kalıntılarını, nemli bir bez ile dikkatlice temizleyiniz.
- Cihazı nemli bir bez ile temizledikten sonra, kireç kalıntılarının kalmaması için cihazı her zaman dikkatlice kurulayınız.
- Ocağın üzerine taşabilecek çoklukta şekerli yiyeceklerin ocağa taşması halinde, bunları uygun bir tel sünger ile hemen temizleyiniz.
- Daha büyük lekeleri nemli bir bezle temizleyiniz; daha inatçı lekeleri ise uygun bir fırça ile temizleyiniz.
- Ocağı seramik-cam için özel olarak üretilmiş birkaç damla deterjan ile mutfak kağıt havlusu veya nemli bir bez ile dikkatlice temizleyiniz.
- Sıcak ocağa yanlışlıkla şeker, plastik veya alüminyum folyo düşürülmesi veya koyulması halinde cihazı hemen fişten çekiniz.
- Tüm ızgaralar, kapakçıklar ve alev bilezikleri, ocaktan çıkartıldıktan sonra sıcak sabunlu su ile temizlenebilir, sonrasında dikkatli bir şekilde kurulanmalıdır. ASLA BULAŞIK MAKİNESİNDE YIKAMAYIN. Gazın geçtiği bölümlerin mükemmel olarak temiz olmasına dikkat edin.
- Tencerelerin üzerine konulduğu ızgaraların tencere dayanma kısımlarının doğal rengi, ısıdan dolayı zaman içinde değişebilir.

# Yardım

Olası çalışma sorunları ortaya çıkması halinde, ekteki listede yer alan bir Franke Teknik Yardım Merkezi ile temasa geçiniz.
**Yetkili olmayan servislere asla başvurmayınız.**

### Aşağıdaki hususları belirtiniz:

– sorunun tipi;
– cihazın modeli (Art.);
– seri numarası (S.N.).

Bu bilgileri ocakla birlikte verilen garanti belgesinde bulunan etiketin üzerinde bulabilirsiniz.

# Güvenlik uyarıları

### Aşağıdaki durumlarda kesinlikle kalifiye kişilere başvurunuz:

- kurulum (kurulum bölümüne bakınız);
- çalışma şekli hakkında emin olmama halinde.

### Aşağıdaki durumlarda, imalatçı firma tarafından onaylanmış teknik yardım merkezine başvurunuz:

- ambalajı açtıktan hemen sonra, cihazın eksiksiz olduğundan şüphe edilmesi halinde;
- elektrik kablosunun değiştirilmesi ya da hasar görmesi halinde;
- cihazın arızası ya da iyi çalışmaması halinde orijinal yedek parça talep ediniz.

### Genel uyarılar

Bu elektrikli ev-içi kullanım cihazının verimli ve güvenli olmasını temin için:

- sadece yetkili teknik yardım merkezlerine başvurunuz;
- daima orijinal yedek parça kullanılmasını talep ediniz;
- cihaz, evlerde kullanım için tasarlanmış olup profesyonel kullanım amaçlı değildir; özelliklerini değiştirmeye çalışmayınız;
- cihazın veri etiketinde, ürünlerin gideceği ve kullanım talimatlarının geçerli olduğu ülkelerin sembolleri bulunmaktadır;
- cihazın elektrik sistemi, sadece ürünün yasalarca öngörülen bir toprak bağlantısının yapılması halinde garanti kapsamına girmektedir;
- ocağın pişirme yapılan ızgaralarına dokunmamaya dikkat ediniz, çok sıcak olabilirler, özellikle de çocukları uzak tutmaya özen gösteriniz;
- sadece yemek pişirmek amaçlı kullanınız, farklı bir amaç için kullanmayınız;
- herhangi bir bakım işleminden önce yada sorunlu çalışması halinde cihazın elektrik bağlantısının kesiniz;
- cihazın kullanılmadığı zamanlar, düğmelerin stop pozisyonunda olduklarını kontrol ediniz.

### Çocukların dokunmaması gereken aksamlar:

- genel anlamda cihazın tamamı ve kumandaları;
- ambalaj malzemeleri (plastik torbalar, polistirol köpük, çiviler vs.);
- cihaz, pişirme sırasında ve kullanımdan hemen sonra çok sıcak olabilir;
- kullanım dışı bırakılmış cihaz (böyle bir durumda, tehlike yaratabilecek aksamlara karşı önlem alınmalıdır).

### Aşağıdaki hareketlerden kaçınınız:

- cihaza vücudunuzun nemli noktalarıyla dokunmak;
- cihazı yalın ayak haldeyken kullanmak;
- cihazın prizle bağlantısını kesmek için fırının kendisini yada kabloyu tutarak çekmek;
- uygun olmayan ve tehlikeli işlemler yapmak;
- diğer elektrikli cihazlara ait kabloları cihazın sıcak kısımlarıyla temas halinde bırakmak;
- cihazı atmosferik etkenlere maruz bırakmak;
- cihazı dayanılacak bir yer olarak kullanmak;
- cihaz yakınında alev alıcı sıvılar kullanmak;
- adaptörler, priz çoğaltıcılar ve/veya uzatma kabloları kullanmak;
- kalifiye olmayan kişilere montaj ve onarımını yaptırmak.

### Önemli

- Brülör üzerine dengesiz ve deforme tencereler koymayınız, çünkü bunlar devrilebilir veya taşabilirler.
- Eğer cihazın kapağı var ise kapatmadan önce brülörlerin soğumuş olduğunu kontrol ediniz.
- Ocak çalışmadığı zaman besleme musluğunu kapatınız.
- Montaj işleminden önce, gaz dağıtım şartlarını ve bunun cihaz üzerinde öngörülen şartlar olup olmadığını kontrol ediniz. Kullanılacak gaz, kasanın dibinde bulunan plaket üzerinde işaret edilmiştir. Bu cihaz, yanma ürünlerinin dış atım aygıtına bağlanmamıştır ve yürürlükteki kurallara uygun olarak kurulmalı ve bağlanmalıdır. Havalandırma konusunu ilgilendiren talimatlara özel olarak dikkat ediniz. Gaz ile çalışan ocak, kurulmuş olduğu mekanda ısı ve nem üretir. Mekanın iyi bir şekilde havalandırılmasını sağlayın: doğal havalandırma deliklerini açık tutun veya mekanik havalandırma cihazı kurun (dış atım borulu emme davlumbazı). Cihazın yoğun ve uzun süreli kullanılması yardımcı bir havalandırmayı gerektirir; örneğin bir pencere açılması veya daha etkin bir havalandırma, eğer mevcut ise mekanik havalandırma sistemini güçlendirme.

**Aşağıdaki durumlardan dolayı doğabilecek olası hasarlardan imalatçı firma sorumlu değildir: hatalı montaj, amaç dışı, hatalı ve uygun olmayan kullanım şekli.**

TR

# Kurulum

İlerleyen bölümlerde hem gaz hem de elektrikli kısmı ile ilgili kurma işlemleri anlatılmaktadır.
Bu işlemler, yürürlükteki kanunlar uyarınca uzman kişiler tarafından yapılmalıdır, tecrübeli olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler tehlike oluşturabilir.
Bu talimatlara uyulmadığı taktirde imalatçı firma kişi ve eşyalara gelecek zararlardan dolayı hiç bir sorumluluğu kabul etmez. Gaz kısmı ile ilgili olarak, cihazın monte edildiği ülkenin uyulması gereken kuralları/kanunları.

## Mobilyanın hazırlanması

Bu kılavuz sınıf 3 ankastre ocağı ile ilgilidir.
Şekil 1'de gösterilen boyutlarda en üstte bir delik hazırlayın.
Her hangi bir durumda kolay şekilde açılmasını sağlamak açısından en düzgün konumu ayarlayın, ocağın gaz borusunun kenarlarla temas etmemesine dikkat edin.

## Mobilya'ya yerleştirilmesi

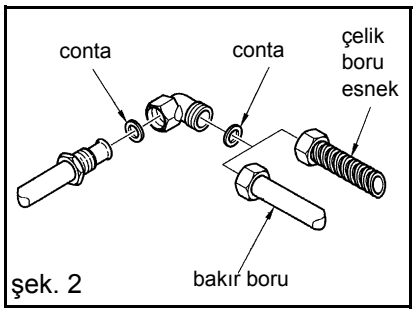
Bağlantı işlemlerini yaptıktan sonra deliğe çok yakın olarak macunu yayın ve ocağı yaslayın. Sabitleme kancalarını hassas bir şekilde sıkın. Macunun fazlalıklarını alın.

### Önemli

Yangın tehlikelerine karşı koruma derecesi olarak bu cihazlar "Y" tipidir, bundan dolayı monte edildikleri yerde ocaktan daha yüksek ahşap kaplama duvarlara yakın biçimde ankastre olarak sokulabilir, yeter ki cihazın kenarından, yan taraf için en az: 50 mm. arka taraf için 30 mm'lik bir mesafe bırakın ve üst tarafına yerleştirilecek dolaplar ocaktan en az 700 mm'lik mesafede bulunmalıdır.

## Gaz borusuna bağlama

Cihazın gaz borusuna bağlantısını yürürlükte bulunan kanunlara göre ve sadece bu tip bir gaz beslemeli cihaz için gerekli ayarlamaları doğru bir şekilde yaptıktan sonra gerçekleştiriniz.
Aksi halde, “enjektörlerin değiştirilmesi” paragrafında açıklanan işlemleri yapınız (sayfa 65). Sıvı gaz ile besleme için, yürürlükteki kanunlara uygun olarak basınç ayarlayıcılar kullanınız.



şek. 2

Gaz borusuna bağlantı iki şekilde yapılabilir:

A Şekil 2'de gösterildiği edildiği gibi, 12 mm çapında bakırdan sert bir boru kullanarak ocak gazı bağlantısını yapınız. Sıkı bir şekilde tutmasını garantilemek için verilmiş olan contayı arasına yerleştiriniz.

B Ocak bağlantısını esnek çelik boru ile yapınız. Bu konumda da sıkı bir şekilde tutmasını garantilemek için verilmiş olan contayı arasına yerleştirin. Gaz tesisatlarını ilgilendiren yürürlükteki diğer kurallara uymanız gerekir.

Bağlantıyı yaptıktan sonra bir kaçak olup olmadığını anlamak için sabunlu su ile kontrol ediniz.

## Mekanların havalandırılması

Yürürlükte bulunan kurallara/kanunlara göre bu cihazın kurulduğu odadan dışarıya doğru sürekli açıklıklar veya düzgün hava akımını sağlayan bir havalandırma kanalı olduğunu kontrol ediniz. Uygulanan tüm açıklıkların:

1. 100 $cm^2$'den az olmayan minimum geçiş bölümü olması;
2. içeriden veya dışarıdan engellenmeyecek bir şekilde gerçekleştirilmesi;
3. havalandırma geçişini engelleyecek korumalarının bulunması;
4. yanma drenajını zorlamamak için yerden yeteri kadar yükseklikte olması gerekir.

Açıklıkların yandaki bir odanın duvarında gerçekleştirildiğinde bunun doğrudan havalandırma konumunda olması ve:

1. bir yatak odası
2. mekanla ortak bir oda
3. yangın tehlikesi riskli bir oda olmaması gerekir

Cihazı test etmeden önce, havalandırma açıklıklarının gerçekleştirildiği odada, kullanılan bir başka cihazın hatalı çalışmasından dolayı basınç düşüklüğü olmadığını kontrol ediniz, iki mekan arasındaki havalandırmayı sürekli serbest açılmalarla, mesela kapı ile taban arasındaki mesafeyi çoğaltarak yapın. Yanma ürünlerinin tahliyesi davlumbaz ile yapılmalıdır, bu da dış atımı doğrudan baca, duman borusu veya doğrudan dışarı atarak gerçekleştirmelidir.

## Ocağı yakma

İşlevsel kısımların bulunduğu kısma ulaşmak için aşağıda belirtilenleri uygulayınız:

- ızgaraları, kapakçıkları, brülörün bileziklerini çıkartın;
- millerini sökerek düğmeleri çıkartın;
- brülörleri sabitleyen vidaları çıkartın;
- yukarı kaldırın.

## Elektrik bağlantısı

FRANKE ocağı, üç kutuplu serbest terminalli bir besleme kablosuna sahiptir.

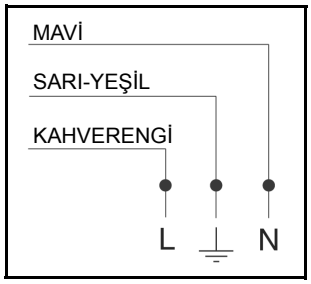
Eğer ocak besleme şebekesine devamlı bağlantılı şekilde kalacaksa, aşırı-gerilim III kategorisi durumunda kontakları arasındaki açıklık mesafesi, akımı komple kesebilecek şekilde tasarlanmış bir akım kesme cihazı monte ediniz. Aşağıdakileri kontrol ediniz:

a) fiş ve prizin 16 A akım için uygun olması gereklidir;
b) hem kolay erişilebilir olmalı hem de aynı fişin çıkarılması veya takılması esnasında elektrikli hiçbir aksama erişmek mümkün olmayacak şekilde yerleştirilmiş olmalıdır;
c) fiş, bir zorlama gerekmeden çıkarılabilmelidir;
d) eğer fırın bir mobilya içine ankastre monteli ise, fişi takıldığında üzerine baskı yapmamalıdır

e) aynı prize 2 elektrikli cihaz birden bağlanmamalıdır;

f) eğer elektrik besleme kablosu değiştirilecekse, H05VV-F tipi 3 x 1,5 $mm^2$ ölçülerinde yenisi ile değiştirilmelidir;

g) boş terminallerin destek kutuplarına dikkat edilmesi esastır (Kahverengi=Faz – Mavi=Nötr – Sarı/Yeşil=Toprak).




**NOT:** şebeke bağlantınızın (gerilim, maksimum güç ve akım) değerlerinin, FRANKE ocağınızın özelliklerine uygun olup olmadığını kontrol ediniz.

## Enjektörlerin değiştirilmesi

NOT: Bütün ürünler fabrikadan metan gazına (G20) göre ayarlanmış bir şekilde çıkarlar.
Değişik bir gaz kullanıldığı durumlarda aşağıda işaret edildiği gibi enjektörleri değiştirin:

1. Izgara ve brülörleri çıkartın;
2. enjektörleri vidalarını çevirerek çıkartın ve kullanılan gaz şebekesine göre tedarik edilmiş olan karşılıklarıyla değiştirin, markasının çizelgede işaret edilen olmasına dikkat ediniz (sayfa 66);
3. ızgara ve brülörleri yerleştiriniz;
4. bu brülörlerin hava ayarının yapılması gerekli değildir.

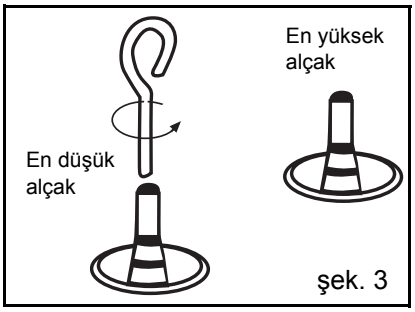
TR

## Uyarı

Cihazın gazını başka bir gaza çevirme durumunda plaketin üzerinde bulunan yapışkan etiketi (aksesuar olarak tedarik edilen) koymak gereklidir. LPG gazı ile çalıştığında (G30 veya G31) ayar vidası sonuna kadar çevrilmelidir. Bu cihazlar II 2H3+ kategorisi olarak tedarik edilmiştir.

## Minimum ayarlama

- Düğmeleri çıkartın (bastırarak monte edildiğinden çıkartılabilirler).
- Brülörleri yakın ve alevi azaltmak için, ayar vidasını saat yönünde döndürmek suretiyle alçak ayarını yapınız, çoğaltmak için ters yönde döndürünüz (şekil 3). Ayar tornavidası aksesuarların içerisinde bulunmaktadır.



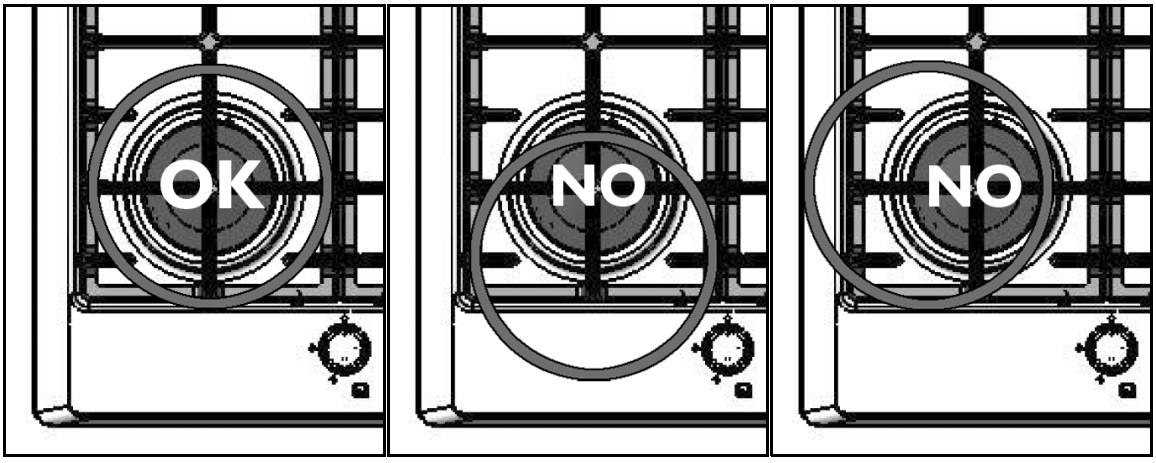
şek. 3

# Teknik Veriler

### II 2H3+ kategorisi cihaz

| Gaz tipi | Brülör | Enjektörleri işaretleme | Nominal termik kapasite (kW) | Termik kapasite-azaltılmış (kW) |
|---|---|---|---|---|
| Doğal gaz<br>(metan)<br>G20<br>20 mbar | yardımcı<br>yarı hızlı<br>mini üç bilezikli | 72<br>97<br>118 | 1,000<br>1,750<br>2,500 | 0,650<br>0,700<br>1,500 |
| Sıvılaştırılmış<br>gaz (LPG)<br>G30-G31<br>30/37 mbar | yardımcı<br>yarı hızlı<br>mini üç bilezikli | 50<br>65<br>82 | 1,000<br>1,750<br>1,500 | 0,650<br>0,700<br>1,900 |

| Tavsiye edilen tencerelerin tablosu | |
|---|---|
| **Brülör** | **Ø cm olarak tencere çapıs** |
| Yardımcı | Ø 8'den Ø 14'e kadar |
| Yarı Hızlı | Ø 14'ten Ø 20'ye kadar |
| Mini üç bilezikli | Ø 24'ten Ø 28'e kadar |




**Çapı belirtilenden daha büyük olan bir tencere, üst kısımda ve ayar düğmesinde aşırı ısınmaya neden olabilir.**
**Franke, bu tür kullanımların neden olacağı hasarlar için herhangi bir sorumluluk kabul etmez.**
**Toplam termik kapasite: arka kısmında yüzeyinde bulunan etikete bakınız.**

**Yanma için gerekli olan hava: kurulu güç kW için 2 $m^3$/s – plakete bakınız.**
**Besleme gerilimi 220/240 V 50-60 Hz.**

CE

Bu cihaz, aşağıdaki Avrupa Birliği direktifleri ile uyumludur:
– 90/396/CEE (Gaz):
– 73/23/CEE del 19/02/73 (Alçak Gerilim);
– 89/336/CEE del 03/05/89 (Elektromanyetik Uygunluk);
– 93/68/CEE tarihli 22/07/93 direktifi ve müteakip değişiklikleri

# Оглавление

Введение ..... 67
Как пользоваться варочной панелью ..... 67
Чистка и техобслуживание варочной панели ..... 68
Сервис ..... 69
Нормы безопасности ..... 69
Монтаж ..... 71
Подключение к газовой магистрали ..... 71
Подключение к электрической сети ..... 72
Замена форсунок ..... 73
Регулировка минимальной интенсивности пламени ..... 73
Технические данные ..... 74

RU

# Введение

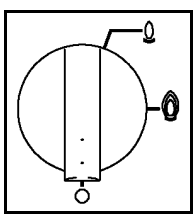
Благодарим Вас за выбор продукции производства компании Franke. Перед тем как приступить к эксплуатации прибора, советуем внимательно ознакомиться с нормами безопасности и рекомендациями, приведенными в настоящем руководстве. Это облегчит его эксплуатацию и позволит увеличить срок его эффективной службы. Храните настоящее руководство на случай необходимости консультаций в будущим.

# Как пользоваться варочной панелью

### Включение горелок

В данных моделях варочных панелей устройства поджига и защиты объединены в одной ручке. Включение горелок

1. Поверните выбранную ручку.
2. Удерживайте ручку в нажатом положении примерно 3-4 секунды, необходимые для воспламенения газа, выходящего из пламерассекателя, а также для нагревания термопары.
3. Примерно через 3-4 секунды отпустите ручку и отрегулируйте пламя по своему желанию, поворачивая ручку против часовой стрелки. Если пламя гаснет, то повторите операции, начиная с п. 1.



**Обозначения**

Круг O: кран закрыт;

большое пламя : максимальная мощность;

малое пламя : минимальная мощность.

### Пользование горелками

Для снижения расхода газа и повышения кпд варочной панели рекомендуется использовать посуду с диаметром дна, соответствующим диаметру горелки, чтобы исключить выход пламени за края дна посуды (см. таблицу).

### Автоматический предохранительный клапан

Данное устройство обеспечивает автоматическое закрытие крана, если происходит случайное погасание пламени из-за сквозняка, переливания жидкости из посуды или временного отсутствия газа в сети газоснабжения. Это устройство срабатывает примерно через 30 секунд после того, как погаснет пламя.

# Чистка и техобслуживание варочной панели

Прежде, чем приступить к уходу за варочной панелью необходимо извлечь вилку из розетки сети электропитания или обесточить ее, разомкнув главный рубильник.

- Категорически запрещается использовать паровые чистящие машины, металлические губки или мочалки, соляную кислоту или другие средства, которые могут поцарапать или повредить поверхность варочной панели.
- Не оставляйте на варочной панели кислые или щелочные вещества.
- Не используйте острых предметов, могущих повредить прокладки между стеклокерамикой и рамкой или между рамкой и рабочей поверхностью.
- Не применяйте продуктов, содержащих песок и щелочные или кислые вещества, аэрозольных продуктов для чистки духовок, моющих средств для посудомоечных машин.
- При чистке стеклокерамической варочной панели не применяйте обыкновенных чистящих средств, которые могли бы вызывать обесцвечивание поверхности и появление несмываемых синеватых пятен.
- С помощью влажной тряпки тщательно удалите с поверхности конфорок остатки специальных веществ, используемых для их чистки.
- После чистки влажной тканью вытирайте прибор насухо для предотвращения появления известкового налета.
- Пролившиеся на варочную панель блюда с высоким содержанием сахара должны быть незамедлительно удалены с помощью предусмотренного для этой цели скребка.
- Удаляйте крупную грязь с помощью влажной ткани; для более устойчивых пятен используйте специяльный лезвийный шпатель.
- Аккуратно чистите варочную панель применением несколько капель специального чистящего средства для стеклокерамики, кухонной бумаги или влажной тряпки.
- В случае попадания на горячую варочную панель сахара, пластмассовых предметов или фольги незамедлительно отключите прибор.
- Все решетки, накладки и пламерассекатели можно снимать с варочной панели и промывать горячей водой с мылом. Перед установкой на место их следует тщательно высушить. КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРОМЫВАТЬ ЭТИ ДЕТАЛИ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ. Проверьте, чтобы отверстия для прохождения газа были абсолютно чистыми.
- Цвет решеток-подставок в месте их контакта с дном посуды может со временем меняться в результате воздействия тепла.

# Сервис

В случае выявления каких-либо неисправностей в процессе работы прибора обращайтесь в сервисный центр в соответствии с приложенным списком.
**Никогда не обращайтесь к неуполномоченным специалистам.**

**Укажите:**

– тип неисправности;
– модель варочной панели (Art.);
– серийный номер (S.N.).

Эта информация приведена на паспортной табличке и в гарантийном талоне.

# Нормы безопасности

RU

**Необходимо обращаться к квалифицированным специалистам в следующих случаях:**

- при установке (см. раздел «Установка»);
- в случае сомнений в правильности работы прибора.

**Обращайтесь в сервисные центры, уполномоченные изготовителем, в следующих случаях:**

- сразу же после распаковки изделия в случае сомнений относительно его целостности;
- для замены или при повреждении сетевого шнура;
- при возникновении неисправностей или в случае плохой работы варочной панели; заказывайте при этом только фирменные запасные части.

**Указания общего характера**

Для обеспечения эффективной и безопасной работы данного электробытового прибора:

- обращайтесь только в авторизованные центры технического обслуживания;
- требуйте использования только фирменных запасных частей;
- данный прибор предназначен для использования в быту, с непрофессиональными целями; нельзя изменять его характеристики;
- в руководстве и на заводской табличке приведены символы стран, для которых действительны настоящие инструкции;
- электрическая безопасность прибора обеспечивается только при условии его подключения к эффективной системе заземления, выполненной в соответствии с действующими нормами;
- необходимо соблюдать осторожность и исключить контакт с решетками в процессе пользования варочной панелью, так как они нагреваются до высокой температуры; ни в коем случае не разрешайте детям приближаться к прибору;
- при приготовлении блюд не выполняйте другие операции;
- перед проведением любой операции по уходу/техобслуживанию, а также в случае неисправной работы, отключайте прибор от сети электропитания;
- всегда проверяйте, чтобы при неиспользуемом приборе ручки находились в выключенном положении.

**Не позволяйте детям трогать:**

- органы управления и прибор в целом;
- упаковочные материалы (мешки, полистирол, гвозди и т.д.);
- варочную панель во время работы и сразу после ее выключения поскольку она сильно нагревается;
- выведенное из эксплуатации изделие (в этом случае детали, которые могут представлять опасность, необходимо обезопасить).

**Категорически запрещается:**

- касаться прибора влажными частями тела;
- использовать прибор, стоя на полу босыми ногами;
- тянуть прибор или шнур питания для выключения из розетки электропитания;
- выполнять непредусмотренные и опасные операции;
- оставлять шнур питания других электробытовых приборов на горячих частях прибора;
- подвергать прибор воздействию атмосферных явлений;
- использовать прибор в качестве опорной плоскости;
- использовать огнеопасные жидкости вблизи прибора;
- использовать переходники, тройники, удлинители и т.д.;
- выполнять установку и ремонт силами неквалифицированных специалистов.

**Внимание**

- Не ставьте на горелки неустойчивую или деформированную посуду во избежание ее опрокидывания или проливания ее содержимого на поверхность панели.
- Если панель оборудована крышкой, перед тем, как закрывать ее, убедитесь в том, что горелки остыли.
- Закрывайте кран подачи газа, когда панель не используется.
- Перед тем как приступать к монтажу, удостоверьтесь, что характеристики сети газоснабжения соответствуют требованиям для настоящего изделия. Тип газа, который может использоваться для варочной панели, указан на табличке, расположенной на дне корпуса. Данное изделие не подключено к устройству для удаления продуктов сгорания и должно быть смонтировано и подключено к такому устройству в соответствии с действующими нормами. Особое внимание следует уделять требованиям, касающимся вентиляции. Пользование газовой варочной панелью приводит к повышению температуры и влажности в помещении, в котором она установлена. Необходимо обеспечивать хорошую вентиляцию помещения: следует держать открытыми естественные вентиляционные отверстия либо установить приспособление для механической вентиляции (вытяжку с воздуховодом для удаления продуктов сгорания). Интенсивное и продолжительное использование прибора может потребовать дополнительного проветривания помещения (например, открытие окна), либо увеличения мощности устройства механической вытяжной вентиляции, если таковое имеется.

**Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, который может иметь место вследствие: неправильной установки; неподходящих, ошибочных и несообразных способов использования.**

# Монтаж

В этом разделе приведено описание операций, которые необходимо выполнить при установке прибора и подключении его к газовой магистрали и сети электропитания. Такие работы должны осуществляться в соответствии с действующими нормами и выполняться квалифицированными специалистами, т.к. их выполнение лицами, не имеющими необходимого опыта, может создать опасную ситуацию.
Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям или имуществу вследствие несоблюдения приведенных выше указаний. При подключении к сети газоснабжения необходимо руководствоваться стандартами, действительными в данной стране в момент установки.

## Подготовка кухонной мебели

Данная инструкция относится к встраиваемой варочной панели класса 3.
Выполните в столешнице вырез с соблюдением размеров, приведенных на рис. 1.
Необходимо выполнять вырез в наиболее удобном положении, учитывая, что труба подачи газа не должна находиться в контакте со стенками плиты, если таковая установлена под столешницей.

RU

## Встраивание в кухонную мебель

Выполнив подключения, проложите уплотнитель по краям отверстия и вставьте варочную панель. Осторожно закручивая, затяните крепления. Удалите выступающие части уплотнительной ленты.

**Внимание**
Данные приборы имеют степень огнестойкости Y. Поэтому они могут быть установлены вблизи стенок деревянной мебели, находящейся рядом со столешницей (и выше нее), в которую встроены эти приборы, при условии соблюдения расстояния от края прибора не менее: 50 мм для боковой стенки и 30 мм для задней стенки. Расстояние от навесного шкафа (если имеется) до варочной панели должно составлять не менее 700 мм.

## Подключение к газовой магистрали

Следует подключать прибор к газовой магистрали в строгом соответствии с действующими нормами и только после того, как будет выполнена проверка правильности настройки прибора на тип используемого газа.
В противном случае необходимо выполнить действия, описанные в разделе «Замена форсунок» (стр. 73). При подаче сжиженного газа необходимо использовать регуляторы давления, соответствующие действующим нормам.

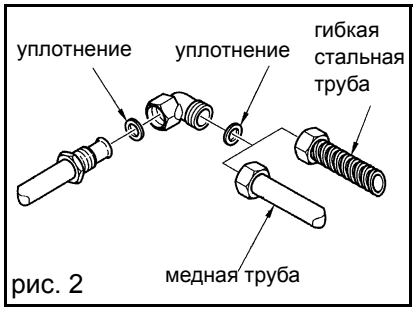


рис. 2

Подключение к газовой магистрали может осуществляться двумя способами, описанными ниже.

A Подсоедините газовую варочную панель, пользуясь жесткой медной трубкой диаметром 12 мм, как это показано на рис. 2. Для обеспечения герметичности установите прилагаемую в комплекте эластомерную прокладку.

B Подключите варочную панель с помощью гибкой бесшовной стальной трубы. Для обеспечения необходимой герметизации установите прокладку, входящую в комплект поставки. Рекомендуется также соблюдать действующие нормы по газовым установкам.

Выполнив подключение, проверьте место соединения трубы на отсутствие утечек, нанося на него мыльный раствор.

## Вентиляция помещений

Убедитесь, что в помещении, в котором установлен прибор, имеются постоянно открытые, сообщающиеся с атмосферой снаружи отверстия или вентиляционные каналы, обеспечивающие необходимый приток воздуха, согласно предписаниям действующих норм. Все такие отверстия должны соответствовать следующим требованиям:

1. иметь минимальное проходное сечение не менее 100 $см^2$;
2. быть выполнены таким образом, чтобы исключать их засорение как снаружи, так и изнутри помещения;
3. иметь предохранительные приспособления, препятствующие уменьшению проходного сечения;
4. находиться на такой высоте от пола, чтобы не препятствовать удалению продуктов сгорания.

Если вентиляционные отверстия выполнены в стене и ведут в прилегающее помещение, оно должно иметь вентиляцию напрямую (с сообщением с атмосферой снаружи); кроме того, такими помещениями не могут быть:

1. спальня;
2. общее помещение здания;
3. пожароопасное помещение.

Перед испытанием прибора убедитесь, что в помещении, в которое ведет вентиляционное отверстие, нет отрицательного давления из-за работы другого аппарата. Между двумя помещениями должна быть обеспечена свободная циркуляция воздуха через постоянно открытые отверстия, например, за счет увеличения расстояния между полом и нижним краем двери. Удаление продуктов сгорания должно осуществляться посредством вытяжки, подключенной к дымоходу или непосредственно сообщающейся с атмосферой снаружи.

## Доступ к варочной панели

Для получения доступа к внутренней части панели действуйте следующим образом:

- снимите решетки, накладки и сами пламерассекатели горелок;
- снимите ручки с осей;
- снимите винты, которыми горелки крепятся к панели;
- поднимите панель.

## Подключение к электрической сети

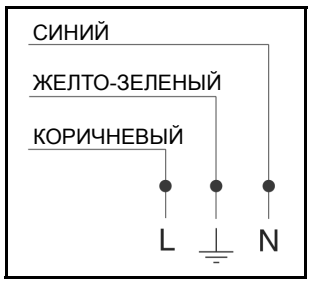
Варочная панель FRANKE поставляется в комплекте с трехполюсным кабелем питания, жилы которого имеют свободные концы.

В случае стационарного соединения варочной панели с электрической сетью необходимо предусмотреть устройство отключения от сети с расстоянием между разомкнутыми контактами, обеспечивающим полное отключение прибора от сети в условиях перенапряжения категории III. Необходимо обеспечить соблюдение следующих условий:

a) вилка и розетка допускают ток 16 А;
b) к вилке и к розетке обеспечен удобный доступ; они должны располагаться таким образом, чтобы ни одна деталь под напряжением не оказалась доступной в то время, когда вилка вставляется или вынимается из розетки;
c) вилка должна вставляться без приложения усилия;
d) после того как вилка будет вставлена, духовка, будучи уже встроенной в нишу мебели, не должна опираться на вилку;
e) к одной розетке не могут быть подключены кабели питания двух приборов;

f) в случае замены кабеля питания необходимо использовать кабель типа H05VV-F с сечением 3x1,5 кв. мм;

g) при подключении свободных концов жил должна быть обязательно соблюдена правильная полярность (коричневый=фаза – синий=нейтраль – желто-зеленый=земля).




**ПРИМЕЧАНИЕ:** убедитесь, что характеристики электрической сети в вашем доме (напряжение, максимальная мощность и сила тока) соответствуют номинальным характеристикам вашей варочной панели FRANKE.

## Замена форсунок

Примечание Все изделия настроены на заводе на работу с метаном (G20).

В случае использования другого газа необходимо выполнить замену форсунок, действуя следующим образом:

1. снимите решетки, накладки и сами пламерассекатели;
2. отвинтите и снимите форсунки; замените их форсунками, соответствующими типу используемого газа, проверив соответствие их маркировки той маркировке, которая приведена в таблице (стр. 74);
3. установите на место пламерассекатели, их накладки и решетки;
4. эти горелки не требуют регулировки подачи воздуха.

RU

## Примечание

В случае настройки на другой вид газа необходимо наклеить на прибор, в предусмотренном для этой цели месте, соответствующую этикетку, поставляемую в комплекте. При работе на сжиженном нефтяном газе (G30 или G31) винт регулировки минимального пламени должен быть закручен до упора. Данные изделия соответствуют категории II 2H3+.

## Регулировка минимальной интенсивности пламени

- Снимите ручки (нажимного типа).
- Зажгите горелки, затем отрегулируйте минимальное пламя поворотом регулировочного винта по часовой стрелке для уменьшения пламени, либо против часовой стрелки для его увеличения (рис. 3). Отвертка для выполнения этой регулировки входит в комплект поставляемых с варочной панелью принадлежностей.

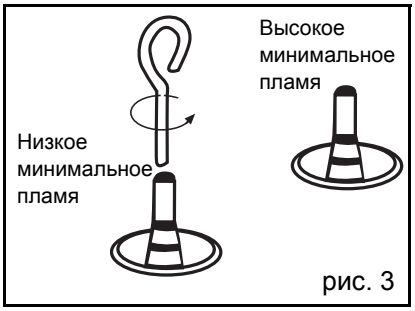
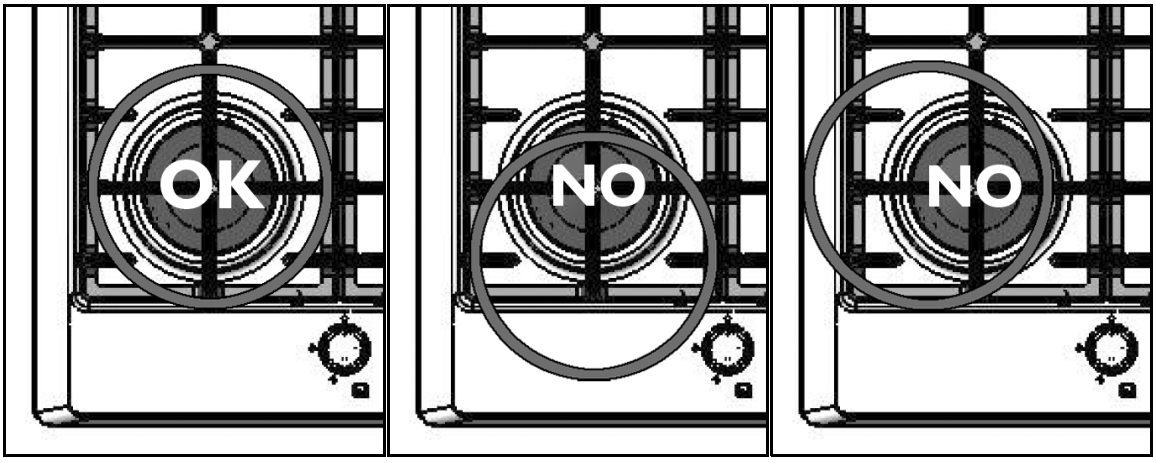


рис. 3

# Технические данные

**Изделие категории II 2H3+**

| Тип газа | Горелка | Маркировка форсунок | Номинальная тепловая мощность в кВт | Пониженная тепловая мощность в кВт |
|---|---|---|---|---|
| Природный газ<br>(метан)<br>G20<br>20 мбар | вспомогательная<br>средняя<br>тройная миникорона | 72<br>97<br>118 | 1,000<br>1,750<br>2,500 | 0,650<br>0,700<br>1,500 |
| Сжиженный нефтяной газ (GPL)<br>G30-G31<br>30/37 мбар | вспомогательная<br>средняя<br>тройная миникорона | 50<br>65<br>82 | 1,000<br>1,750<br>1,500 | 0,650<br>0,700<br>1,900 |
| Таблица рекомендованной для использования посуды | | | | |
| Горелка | | | Диаметр посуды в см | |
| Вспомогательная<br>Средняя<br>Тройная миникорона | | | диам. от 8 до 14<br>диам. от14 до 20<br>диам. от 24 до 28 | |




**Использование посуды с диаметром дна, превышающем указанные значения, может приводить к избыточному нагреву ручек и верхней части плиты/столешницы.**
**Компания Franke снимает с себя всякую ответственность за ущерб, который может явиться результатом такого способа пользования прибором.**
**Полная тепловая мощность: см. паспортную табличку, установленную на дне панели.**

**Воздух, необходимый для горения: 2 м$^3$ /час на 1 кВт установленной мощности - см. паспортную табличку.**
**Напряжение питания 220/240 В 50-60 Гц.**

CE

Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Союза:
– 90/396/EEC (Газовые приборы):
– 73/23/EEC от 19.02.73 (Низкое напряжение);
– 89/336/EEC от 03.05.89 (Электромагнитная совместимость);
– 93/68/EEC от 22.07.93 и последующие редакции.

# Spis

Wstęp ..... 75
Sposób eksploatacji ..... 75
Czyszczenie i konserwacja płyty ..... 76
Serwis ..... 77
Ostrzeżenia bezpieczeństwa ..... 77
Instalacja ..... 78
Podłączenie przewodu gazowego ..... 79
Podłączenie do sieci elektrycznej ..... 80
Wymiana dysz ..... 80
Regulacja minimum ..... 80
Dane techniczne ..... 81

# Wstęp

PL

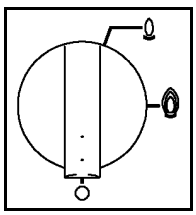
Dziękujemy za wybranie produktu Franke. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy uważnie zapoznać się z ostrzeżeniami i radami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi. W ten sposób obsługa urządzenia będzie łatwiejsza, a prawidłowa konserwacja przedłuży jego żywotność. Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji obsługi na przyszłość.

# Sposób eksploatacji

### Zapalanie palników

W tych modelach sterowanie zapalnikiem oraz urządzenie zabezpieczające zostały umieszczone w pokrętle. Aby zapalić palnik:

1. Obrócić wybrane pokrętło.
2. Wcisnąć mocniej pokrętło i przytrzymać przez ok. 3-4 sekundy tak, aby iskry mogły zapalić wychodzący gaz oraz aby termoelement mógł się nagrzać.
3. Po ok. 3-4 sekundach zwolnić pokrętło i wyregulować płomień obracając pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Jeśli płomień zgaśnie, powtórzyć czynności od punktu 1.



**Znaczenie symboli**

Koło O: zamknięty zawór;

duży płomień : maksymalna moc;

mały płomień : minimalna moc.

### Użycie palników

Aby zapewnić niższe zużycie gazu oraz lepsze parametry pracy, zaleca się stosowanie naczyń, których średnica dna jest dopasowana do średnicy palnika. Dzięki temu płomienie nie będą opalać boków naczynia (patrz tabela).

### Automatyczny zawór bezpieczeństwa

To urządzenie zabezpieczające automatycznie zamyka zawór w razie przypadkowego zgaśnięcia płomienia palników w związku z przeciągiem, rozlaniem płynów z naczyń lub chwilowej przerwy w dostawach gazu sieciowego. Urządzenie uruchamia się ponownie po ok. 30 sekundach od wyłączenia płomienia.

# Czyszczenie i konserwacja płyty

Przed rozpoczęciem konserwacji płyty należy zawsze odłączyć zasilanie poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka lub wyłączenie głównego wyłącznika elektrycznego danej linii zasilającej.

- Należy absolutnie unikać stosowania urządzeń parowych, metalowych myjek, wełny stalowej, kwasu solnego i innych substancji oraz środków, które mogą porysować lub uszkodzić powierzchnię płyty.
- Nie dopuszczać do dłuższej styczności płyty z substancjami kwaśnymi i zasadowymi.
- Nigdy nie używać ostrych narzędzi, aby nie uszkodzić uszczelek między ceramiką a ramką lub między ramką a blatem.
- Nie używać produktów zawierających piasek, alkalicznych, kwaśnych, chlorków, sprayu do piekarników, detergentów zwykle stosowanych do czyszczenia zmywarek.
- Do czyszczenia powierzchni witroceramicznych nie należy używać detergentów, ponieważ mogą powodować trwałe niebieskawe przebarwienia powierzchni.
- Wilgotną szmatką ostrożnie usunąć z pól grzewczych resztki specjalnych detergentów do czyszczenia witroceramiki.
- Po czyszczeniu wilgotną szmatką dobrze wysuszyć urządzenie, aby uniknąć powstawania osadów wapiennych.
- Jeśli na płytę wyleją lub wysypią się potrawy z wysoką zawartością cukru, należy ją bezzwłocznie zeskrobać za pomocą specjalnej łopatki.
- Większe zabrudzenia usuwać wilgotną szmatką; najbardziej uciążliwe plamy usuwać specjalną skrobaczką.
- Dokładnie oczyścić płytę grzejną kilkoma kroplami specjalnego detergentu do witroceramiki i papierem kuchennym lub wilgotną szmatką.
- Natychmiast wyłączyć urządzenie, jeśli na płytę grzejną zostanie przypadkowo położony lub upadnie plastik, cynfolia lub cukier.
- Wszystkie kratki, kołpaki i rozdzielacze płomienia można czyścić, po ich zdjęciu z płyty kuchennej, ciepłą wodą z mydłem, po czym należy je dokładnie osuszyć. ABSOLUTNIE UNIKAĆ MYCIA W ZMYWARCE. Sprawdzić, czy obszary, przez które przechodzi gaz, są dokładnie wyczyszczone.
- Naturalny kolor kratek na naczynia w części, na której stawia się naczynia, może ulec zmianie pod wpływem ciepła.

# Serwis

W razie pojawienia się jakichkolwiek problemów z działanie, skontaktować się z Serwisem Technicznym - patrz załączona lista.
**Nie zwracać się do nieautoryzowanych techników.**

### Należy podać:

– rodzaj usterki;
– model urządzenia (Art.);
– numer seryjny (S.N.).

Powyższe informacje znajdują się w tabeli parametrów podanej na świadectwie gwarancyjnym.

# Ostrzeżenia bezpieczeństwa

### W następujących sytuacjach należy bezwzględnie skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem:

- instalacja (patrz część dot. instalacji);
- w przypadku wątpliwości dotyczących obsługi.

PL

### W następujących sytuacjach należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem producenta:

- bezzwłocznie po rozpakowaniu, w razie wątpliwości co do tego, czy urządzenie nie jest uszkodzone;
- wymiana lub uszkodzenie przewodu zasilającego;
- uszkodzenie lub nieprawidłowe działanie urządzenia wymagające oryginalnych części zamiennych.

### Uwagi ogólne

Aby zapewnić wydajność oraz bezpieczeństwo tego urządzenia AGD:
- należy zlecać wszelkie prace wyłącznie w autoryzowanych centrach serwisowych;
- żądać zastosowania oryginalnych części zamiennych;
- urządzenie jest zaprojektowane do użytku domowego; nie wolno zmieniać parametrów;
- na tabliczce znamionowej znajdują się symbole krajów, w których obowiązują instrukcje;
- tylko urządzenia prawidłowo podłączone do sprawnego uziemienia zgodnie z obowiązującymi przepisami gwarantuje bezpieczeństwo elektryczne;
- nie wolno dotykać kratki na naczynia podczas pracy płyty, ponieważ nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury. W szczególności zwracać uwagę, aby w pobliżu nie znajdowały się dzieci;
- płyta służy wyłącznie do gotowania potraw; nie wykonywać żadnych innych czynności;
- przed każdą czynnością konserwacyjną oraz w razie nieprawidłowej pracy należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego;
- zawsze sprawdzać, czy wtedy, gdy urządzenie nie pracuje pokrętła znajdują się na pozycji zero.

### Nie pozwalać, aby dzieci miały kontakt z:

- pokrętłami i przyciskami, a także z całym urządzeniem w ogóle;
- częściami opakowania (workami, styropianem, gwoździmi, itp.);
- urządzeniem, podczas pracy oraz tuż po jej zakończeniu - w związku z nagrzewaniem;
- urządzeniem, które nie jest już eksploatowane (w takim wypadku należy sprawić, aby potencjalnie niebezpieczne części zostały unieszkodliwione lub usunięte).

### Unikać następujących czynności:

- dotykania urządzenia mokrymi częściami ciała;
- obsługiwania urządzenia na boso;
- ciągnięcia urządzenia lub przewodu zasilającego w celu odłączenia go od gniazdka sieciowego;
- przeprowadzania niewłaściwych lub niebezpiecznych działań;
- pozostawiania przewodu zasilającego innych urządzeń AGD na gorących częściach urządzenia;
- narażania na działanie czynników atmosferycznych;
- wykorzystywania urządzenia jako podpórki;
- stosowania płynów łatwopalnych w pobliżu urządzenia;
- stosowania adapterów, rozgałęziaczy oraz/lub przedłużaczy;
- zlecania instalacji lub napraw osobom niewykwalifikowanym.

### Ważne

- Na palnikach nie wolno stawiać niestabilnych lub zdeformowanych naczyń, ponieważ mogą się przewrócić lub rozlać zawartość.
- Jeśli urządzenie posiada pokrywę, przed jej zamknięciem sprawdzić, czy palniki są zimne.
- Zamknąć zawór zasilający, gdy urządzenie nie pracuje.
- Przed instalacją sprawdzić, czy parametry dystrybucji gazu są zgodne z parametrami przewidzianymi dla urządzenia. Fabryczne ustawienie stosowanego gazu jest podane na tabliczce znajdującej się na dnie szuflady. Urządzenie nie jest podłączone do urządzenia odprowadzającego produkty spalania i powinno być zainstalowane i podłączone zgodnie z obowiązującymi zasadami. Należy zwrócić szczególną uwagę na warunki wentylacji. Podczas działania kuchenek gazowych wytwarza się ciepło i zwiększa wilgotność w pomieszczeniu, w którym są one zainstalowane. Należy zapewnić dobrą wentylację w pomieszczeniu: otwory naturalnej wentylacji powinny być otwarte lub należy zainstalować urządzenie do wentylacji mechanicznej (okap z przewodem wyciągowym). Intensywne i długie eksploatowanie urządzenia może wymagać zapewnienia dodatkowej wentylacji, np. otwarcia okna, wydajniejszego poziomu wentylacji, zwiększenia mocy wentylatorów mechanicznych (jeśli je zainstalowano).

**Producent nie będzie odpowiadać za żadne szkody powstałe wskutek: błędnej instalacji lub nieprawidłowego, niewłaściwego oraz nieracjonalnego użycia.**

# Instalacja

Poniżej opisano czynności, jakie należy wykonać podczas instalacji elektrycznej oraz gazowej. Zgodnie z obowiązującymi przepisami wykonanie takich prac należy zlecić technikowi z odpowiednimi uprawnieniami. Wykonanie prac przez osoby nieposiadające odpowiednich kwalifikacji jest niebezpieczne.
Producent nie będzie odpowiedzialny za uszkodzenia cielesne oraz szkody materialne powstałe wskutek nieprzestrzegania powyższych wymogów. W odniesieniu do części gazowej należy przestrzegać norm obowiązujących w danym kraju w momencie instalacji.

### Przygotowanie mebla

Niniejsza instrukcja obsługi dotyczy płyty kuchennej do zabudowy klasy 3.
Należy przygotować otwór w blacie zgodnie z wymiarami podanymi na rys. 1.
W każdym przypadku należy wykonać otwór w pozycji możliwie najdogodniejszej tak, aby rura gazowa nie stykała się ze ściankami ewentualnej płyty kuchennej poniżej.

### Zabudowanie w meblu

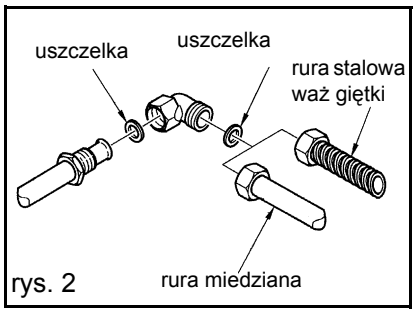
Po wykonaniu podłączeń, rozciągnąć metalową taśmę na otworze i oprzeć płytę. Ścisnąć haki mocujące delikatnie dokręcając. Wyjąć wystające części taśmy.

**Ważne**

Niniejsze urządzenie należy do klasy “Y” jeśli chodzi o stopień zabezpieczenia przed niebezpieczeństwem pożaru. W związku z tym można je zabudowywać również w pobliżu ścian drewnianych wyższych niż płyta, na której są zamontowane, pod warunkiem, że zachowana zostanie minimalna odległość od krawędzi urządzenia wynosząca: 50 mm. w przypadku ściany bocznej, 30 mm w przypadku ściany tylnej, a w przypadku ewentualnych szafek wiszących - minimum 700 mm płyty kuchennej.

## Podłączenie przewodu gazowego

Podłączyć urządzenie do przewodu gazowego zgodnie z obowiązującymi normami dopiero po sprawdzeniu prawidłowości ustawienia urządzenia stosownie do typu gazu używanego do zasilania. W przeciwnym przypadku wykonać czynności opisane w paragrafie “wymiana dysz” (stronie 80). Przy zasilaniu gazem płynnym należy zamontować regulatory ciśnienia zgodne z obowiązującymi przepisami.



rys. 2

Podłączenie przewodu gazowego można wykonać w dwojaki sposób:

A Podłączyć gazową płytę kuchenną przy pomocy sztywnej rury miedzianej o średnicy 12 mm, tak jak na rysunku 2. Aby zapewnić szczelność, należy wykorzystać elastomerową uszczelkę dostarczoną w komplecie.

B Podłączyć płytę kuchenną używając do tego węża z oplotem stalowym. Również w tym wypadku należy zapewnić szczelność wykorzystując uszczelkę dostarczoną w komplecie. Zaleca się również przestrzeganie obowiązujących przepisów i norm dotyczących instalacji gazowych.

PL

Po wykonaniu podłączenia sprawdzić, czy nie ma nieszczelności polewając połączenie roztworem wody z mydłem.

## Wentylacja pomieszczeń

Sprawdzić, czy w pomieszczeniu, w którym zainstalowano urządzenie znajdują się stałe otwory wychodzące na zewnątrz lub przewody wentylacyjne zapewniające prawidłowe doprowadzenie powietrza zgodnie z wymogami obowiązujących norm. Wszystkie wykorzystywane otwory powinny:

1. posiadać minimalny dostępny przekrój nie niższy niż 100 $cm^2$;
2. być wykonane w taki sposób, aby uniemożliwić ich zablokowanie od zewnątrz oraz od wewnątrz;
3. posiadać zabezpieczenia przed zmniejszeniem dostępnego przekroju przewodów/otworów wentylacyjnych;
4. znajdować się na takiej wysokości nad poziomem podłoża, aby nie zakłócać prawidłowego odprowadzania produktów spalania.

Jeśli otwory są wykonane w ścianie prowadzącej do sąsiedniego pomieszczenia, w pomieszczenie takie powinno posiadać bezpośrednią wentylację lecz:

1. nie powinna to być sypialnia;
2. nie powinno być pomieszczeniem wspólnym budynku;
3. nie powinno być pomieszczeniem zagrożonym pożarem.

Przed próbnym uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić, czy w pomieszczeniu, do którego prowadzą otwory wentylacyjne nie ma podciśnienia spowodowanego przez innego użytkownika oraz czy zapewniona jest wentylacja pomiędzy dwoma pomieszczeniami przez stałe niezablokowane otwory; można np. powiększyć otwór pomiędzy drzwiami a podłogą. Produkty spalania powinny być odprowadzane przez okap. Okap powinien posiadać odprowadzenie do przewodu kominowego lub bezpośrednio na zewnątrz.

## Dostęp do płyty kuchennej

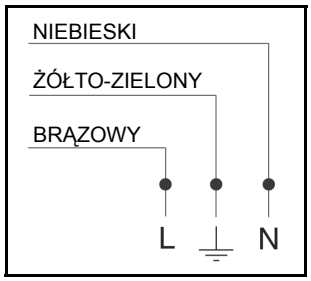
Aby uzyskać dostęp do wnętrza, w którym znajdują się części funkcjonalne należy:
- zdjąć kratkę oraz rozebrać palniki zdejmując również rozdzielacz płomienia;
- wyjąć pokrętła zdejmując je ze sworzni;
- odkręcić śruby mocujące palniki do płyty;
- podnieść płytę.

## Podłączenie do sieci elektrycznej

Płyta kuchenna FRANKE posiada przewód zasilający trójbiegunowy z wolnymi zaciskami.

Jeśli płyta kuchenna będzie podłączona na stałe do sieci zasilania elektrycznego, należy przewidzieć urządzenie odłączające o rozwarciu styków wystarczającym do zapewnienia całkowitego rozłączenia w warunkach przepięcia kategorii III. Upewnić się, czy:

a) wtyczka i gniazdko są dostosowane do prądu 16 A;
b) są one łatwo dostępne i ulokowane tak, by żadne części pod napięciem nie były dostępne podczas wkładania lub wyjmowania samej wtyczki;
c) wtyczka daje wkładać się do gniazdka bez problemów;
d) po włożeniu wtyczki do gniazdka, piekarnik zabudowany w meblu nie opiera się na niej
e) nie są podłączone zaciski dwóch urządzeń do tej samej wtyczki;
f) podczas wymiany kabla zasilającego zastosowano kabel o parametrach 3 x 1,5 mm kw. typu H05VV-F;
g) należy przestrzegać biegunowości wolnych zacisków (Brązowy=Faza – Niebieski=Zero – Żółto-zielony=Uziemienie).




**Uwaga:** Sprawdzić, czy parametry sieci elektrycznej w Państwa domu (napięcie, maksymalna moc, prąd) są zgodne z parametrami płyty FRANKE.

## Wymiana dysz

Uwaga Wszystkie urządzenia są fabrycznie ustawione na spalanie gazu ziemnego (metanu - G20). Jeśli spalany będzie inny gaz, należy wymienić dysze w sposób następujący:

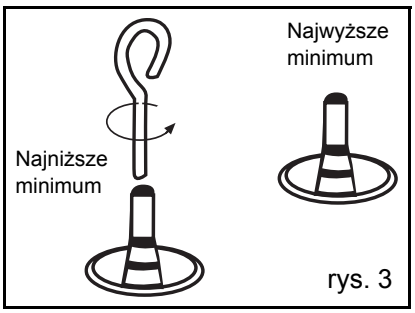
1. wyjąć kratki oraz rozłożyć palniki, w tym rozdzielacze płomieni;
2. odkręcić i wyjąć dysze i zamienić je na inne dostarczone w komplecie, które odpowiadają rodzajowi gazu w sieci. Sprawdzić, czy oznaczenie jest zgodne z podanym w tabeli na stronie 81;
3. zamontować z powrotem palnik oraz kratki;
4. palniki nie wymagają regulacji powietrza.

## Uwaga

Podczas przestawienia urządzenia z jednego rodzaju gazu na inny należy umieścić samoprzylepną nalepkę informującą o rodzaju gazu (dostarczoną w komplecie) w odpowiednim miejscu na tabliczce znamionowej. Spalanie gazu LPG. (G30 lub G31) śruba regulacji minimum powinna być dokręcona do końca. Niniejsze urządzenia są dostarczane w kategorii. II 2H3+.

## Regulacja minimum

- Zdjąć pokrętła (wyjmowane, montowane na wcisk).
- Zapalić palniki i dokonać regulacji minimum obracając śrubę regulacji zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zmniejszyć płomień oraz w kierunku przeciwnym, aby go zwiększyć (rys. 3). Śrubokręt do regulacji jest dostarczony w komplecie.



rys. 3

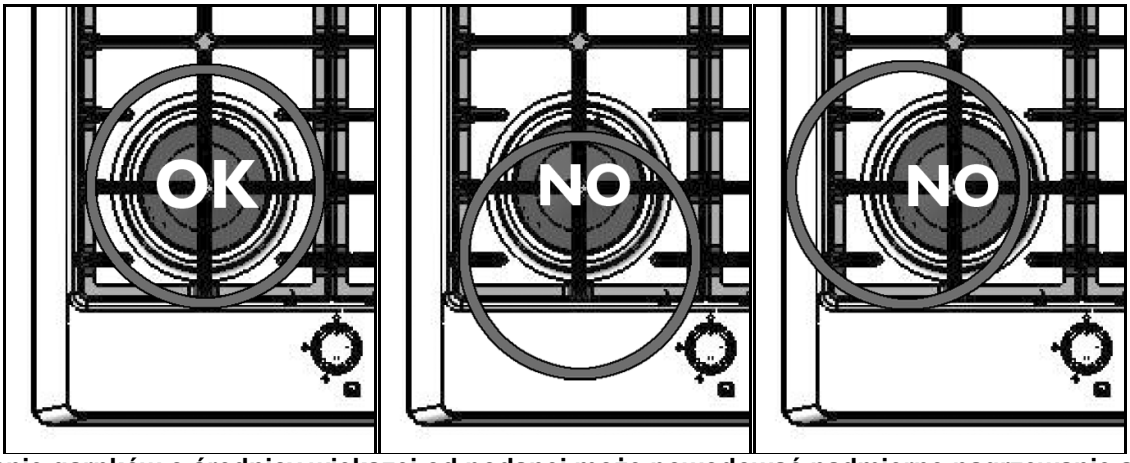
# Dane techniczne

### Urządzenie kat. II 2H3+

| Rodzaj gazu | Palnik | Oznaczenie dysz | Nominalne obciążenie cieplne w kW | Obciążenie cieplne zredukowane w kW |
|---|---|---|---|---|
| Gaz ziemny<br>(metan)<br>G20<br>20 mbar | pomocniczy<br>średniej mocy<br>mini potrójna korona | 72<br>97<br>118 | 1,000<br>1,750<br>2,500 | 0,650<br>0,700<br>1,500 |
| Gaz ziemny<br>GZ350<br>13 mbar | pomocniczy<br>średniej mocy<br>mini potrójna korona | 95<br>121<br>180 | 1,000<br>1,750<br>3,300 | 0,650<br>0,700<br>1,600 |
| Gaz ziemny<br>GZ410<br>20 mbar | pomocniczy<br>średniej mocy<br>mini potrójna korona | 77<br>98<br>150 | 1,000<br>1,750<br>3,300 | 0,650<br>0,700<br>1,600 |
| Gaz płynny<br>(LPG)<br>G30-G31<br>36 mbar | pomocniczy<br>średniej mocy<br>mini potrójna korona | 47<br>62<br>88 | 1,000<br>1,750<br>3,300 | 0,650<br>0,700<br>1,600 |

| Tabela zalecanych naczyń | |
|---|---|
| **Palnik** | **Ø Naczynia w cm** |
| Pomocniczy | od Ø 8 do Ø 14 |
| Średniej mocy | od Ø 14 do Ø 20 |
| Mini potrójna korona | od Ø 24 do Ø 28 |

PL




**Używanie garnków o średnicy większej od podanej może powodować nadmierne nagrzewanie się pokręteł i blatu.**
**Firma Franke nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe wskutek takiego użycia.**
**Obciążenie cieplne ogółem: patrz tabliczka na spodzie płyty.**

**Powietrze do spalania: 2 $m^3$/h na kW zainstalowanej mocy - patrz tabliczka.**
**Napięcie zasilania 220/240 V 50-60 Hz.**

CE

Niniejsze urządzenie spełnia wymogi następujących Dyrektyw Europejskich:
– 90/396/EWG (Gaz):
– 73/23/EWG z 19.02.73 (Niskie napięcie);
– 89/336/EWG z 03.05.89 (Kompatybilność elektromagnetyczna - EMC);
– 93/68/EWG z 22.07.93 z późniejszymi zmianami.

**Franke S.p.A.**
**via Pignolini, 2**
**37019 Peschiera**
**del Garda (VR)**
**www.franke.it**

**0380026**